LES SECRETS DE LA BONNE CUISINE



Truite saumonée rôtie (page 23)

par

Sœur Sainte-Marie Edith

Directrice de

L'École Ménagère de Montréal

LES SECRETS

DE LA

BONNE CUISINE

IMPRIMÉ AU CANADA.

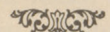
Je dédie ce livre à
Madame P. R. Du Tremblay
dont l'encouragement discret et intelligent
en a rendu la publication
possible.

Sœur Sainte-Marie Edith,
Directrice de l'Ecole Ménagère
de Montréal

Troisième Edition

Revue, augmentée et corrigée.

LES SECRETS DE LA BONNE CUISINE



Contenant la substance des Cours de Cuisine donnés à l'Ecole Ménagère (Congrégation de Notre-Dame) de Montréal, avec plus de 1500 recettes, toutes mises à l'épreuve dans la cuisine de l'Ecole

PAR

Soeur Sainte-Marie Edith,

Directrice de l'Ecole Ménagère
de Montréal.

Publié par

La Compagnie d'Imprimerie et de Lithographie Canadienne Limitée, Montréal.

Fuge au lait carnation

2/3 lait évaporé
1 2/3 de tasse sucre
1 tasse chocolat chips
16 pate guimauve
faire cuire cinq minute le lait. sucre
pate guimauve ajouter chocolat vanille
et noix au gout

" Préface "

PREPARER un ouvrage qui ne fût pas seulement un recueil de recettes, mais, en outre, un traité pratique d'art culinaire, telle a été la pensée qui a inspiré la révérende Mère Sainte-Marie Edith dans la publication de ses SECRETS DE LA BONNE CUISINE. *Elle a voulu exposer d'une manière claire et précise les principes, les notions fondamentales qui aideront une ménagère à composer toutes sortes de menus d'après sa bourse et selon les différentes occasions.*

Elle y a parfaitement réussi et tous s'en convaincront à la lecture du présent manuel. Nous, en particulier, qui, pendant plusieurs années consécutives, avons eu l'avantage de suivre ses cours donnés à l'Ecole Ménagère de Montréal, avons été des plus heureuses de retrouver dans les SECRETS DE LA BONNE CUISINE *la même science, la même clarté d'expression, la même ambition d'être utile à ses élèves qui distinguent les leçons de Mère Sainte-Marie Edith et qui leur donnent tant d'autorité et tant d'intérêt.*

Aussi est-ce avec un vif plaisir et beaucoup d'honneur que nous acceptons d'être les marraines d'un ouvrage qui est appelé à rendre de très grands services à notre population et à devenir rapidement un des livres de chevet de nos ménagères.

Paule de Martigny Martin. —

Caroline B. Leman

Angéline R. Leclerc —

Minette H. Dupré.



Il y a beaucoup d'avantages à fournir à la bonne des uniformes bien seyants pour le service de la table: un uniforme blanc, en coton lavable, pour le déjeuner, et un uniforme gris ou noir avec col, manchettes et tablier blancs pour le dîner et le souper.

L'IMPORTANCE DE LA BONNE CUISINE

DANS un article où il présentait au public français un nouveau livre de recettes de cuisine, M. Albéric Cahuet écrivait récemment: "La cuisine a évolué comme toute autre chose. Il y a une cuisine nouvelle comme il y a un art nouveau et une littérature nouvelle". Peut-être ne nous avisons-nous pas assez de cette vérité en notre pays et c'est ce qui explique pourquoi tant de personnes souffrent de maladies du foie, des reins, des intestins: trop souvent, l'hygiène de la table laisse à désirer, les aliments sont mal choisis ou mal préparés.

Quelques-uns trouveront que nous exagérons. A ceux-là nous opposerons le témoignage du docteur J.-A. Beaudoin, directeur de l'Ecole d'hygiène sociale appliquée, à l'Université de Montréal: "Il n'est pas exagéré de déclarer, affirme-t-il, que la diffusion dans notre population des connaissances acquises et bien établies sur cette question de l'alimentation, serait de nature à nous conserver plus du tiers de ces vies précieuses que nous perdons actuellement à un âge prématuré. En fait, et c'est encore le docteur Beaudoin qui le dit, les statistiques démontrent qu'en 1926, à Montréal, 1,785 décès ont eu pour cause des maladies des reins, du foie, le diabète, le rhumatisme chronique, "toutes affections intimement liées à l'ordonnance de l'alimentation". Le danger n'est donc pas imaginaire.

Et nous devons d'autant plus nous en préoccuper qu'il ne menace pas seulement la santé et la vie de nos populations, mais qu'il a une répercussion néfaste sur les activités économiques du pays. Une mauvaise hygiène de la table entraîne des maladies qui, à leur tour, occasionnent des pertes de temps considérables. A un autre point de vue, combien de gaspillage par des ménagères ignorantes des principes et des règles de l'art culinaire! Quelles sommes importantes on pourrait épargner, par exemple, si l'on savait accommoder les restes! Enfin, il n'est pas douteux qu'une cuisine judicieuse et saine contribue dans une large mesure à maintenir la bonne humeur au foyer et jusqu'au bureau, à

l'usine, à l'atelier. C'est ce qu'on exprime lorsqu'on dit qu'il n'y a pas de mauvais caractères, mais seulement de mauvais estomacs.

Ainsi donc, puisque la cuisine rationnelle et économique exerce une si profonde influence, il convient d'applaudir aux initiatives des associations, communautés ou personnes qui travaillent à l'implanter chez nous et à lui faire produire tous ses bons résultats. Or, parmi ces initiatives, nous tenons à signaler d'une façon toute spéciale l'œuvre vraiment admirable accomplie par une de nos religieuses les plus distinguées en même temps que des plus compétentes en art culinaire, nous voulons parler de la révérende Mère Sainte-Marie Edith, des Dames de la Congrégation, directrice de l'Ecole ménagère de Montréal, dont l'ouvrage, sous le titre "Secrets de la bonne cuisine" est appelé à rendre les plus grands services.

En plus de nombreuses recettes, toutes éprouvées et parfaitement adaptées aux conditions canadiennes de vie et de travail, on trouve dans ce volume une foule d'indications, de renseignements, de conseils qui permettront à la ménagère intelligente et quelque peu débrouillarde, de donner à sa famille, une nourriture non seulement substantielle, agréable et saine, mais encore peu coûteuse. Aux personnes qui aiment à recevoir parents et amis et faire un peu plus de déploiement à cette occasion, le manuel de Mère Sainte-Marie Edith fournira aussi de précieuses informations, même pour ce qui est de l'ordonnance et de la décoration d'une table. Rédigé sous forme de questions et de réponses, l'ouvrage est facile à consulter.

On s'accorde à dire qu'aujourd'hui, en matière de bons plats, le raffinement se substitue à l'abondance d'autrefois. On réclame moins de mets, à condition qu'ils soient mieux apprêtés. C'est affirmer l'importance des bonnes recettes culinaires telles qu'on les trouvera dans l'excellent ouvrage de Mère Sainte-Marie Edith.

La "Presse", qui n'a jamais cessé de promouvoir l'hygiène parmi nos populations — notre journal publie depuis longtemps des chroniques quotidiennes précisément sur l'hygiène de la table — salue avec un vif plaisir, le livre de Mère Sainte-Marie Edith et souhaite qu'il soit largement répandu, à cause des avantages qui en résulteront pour toutes les classes de la société, surtout pour les classes ouvrières.

LA "PRESSE".

INTRODUCTION DE L'AUTEUR

LES SECRETS DE LA BONNE CUISINE sont vraiment l'œuvre de l'Ecole Ménagère de Montréal. Il fallait l'effort systématique du personnel de l'Ecole et les facilités toutes spéciales de la cuisine de l'Ecole pour mener à bonne fin le travail de mettre à l'épreuve un nombre aussi considérable de recettes. Ce travail, comme bien l'on pense, ne s'est pas accompli en un jour. Les expériences ont dû presque toujours être répétées et ont porté nécessairement sur nombre de recettes qui ont été éliminées. L'exposé didactique qu'on trouvera dans ces pages est aussi l'œuvre d'une collaboration. Cet exposé a été rendu possible par les travaux et les traditions d'enseignement de l'Ecole Ménagère. L'auteur n'a donc que le mérite d'avoir disposé, d'avoir rédigé et d'avoir résumé toute cette matière et de l'avoir adaptée aux besoins de cette maîtresse de maison qui a à la fois la tâche et le privilège de préparer les repas de sa famille.

La maîtresse de maison n'est pas une agrégée en chimie

Et elle n'est pas une spécialiste de la cuisine. Son rôle est universel. Elle n'est pas seulement le chef qui fait cuire les aliments, mais elle est encore le maître d'hôtel qui prépare le menu et préside au service. Et quand le repas est servi, elle doit être encore maîtresse de céans, professeur d'étiquette et au demeurant charmante compagne de table. Que de choses elle doit savoir! Et à combien de choses elle a dû penser pour préparer le plus simple des dîners. Les méthodes de cuisson, l'équilibre des valeurs alimentaires aussi bien que du budget familial, l'accessibilité des marchés, la santé, l'appétit, le caprice et l'âge de ses convives, ce ne sont là que quelques-uns des problèmes auxquels chaque jour elle doit donner une solution. C'est afin de l'aider à cette solu-

tion que nous avons ajouté nombre de chapitres et de données qui ne se trouvent pas généralement dans les ouvrages de ce genre.

Un livre pratique

Notre ambition a été de faire un livre pratique. Après bien des hésitations nous avons adopté, pour la partie didactique du livre, la forme catéchistique, c'est-à-dire par question et réponse. Nous avons pensé que nous pouvions ainsi plus succinctement faire l'exposé des principes de la bonne cuisine et surtout que la ménagère trouverait cette forme plus facile à lire, plus frappante et plus claire. La ménagère n'a pas le temps de lire une longue et abstraite dissertation, mais elle peut facilement lire quelques phrases simples et au point, répondant à des questions directes et pratiques.

Nous avons groupé à la fin de chaque chapitre les recettes appropriées. La ménagère trouvera ainsi la pratique aussitôt après la théorie et elle n'aura pas de longues recherches à faire pour trouver la recette qui lui convient.

Tendances nouvelles dans le choix du régime alimentaire

Nous avons tenu compte de ces tendances dans la sélection de nos recettes aussi bien que dans l'exposé théorique.

Autrefois on croyait donner un certificat de bonne santé quand on disait de quelqu'un: "Il a bon appétit". Aujourd'hui, à la lumière de données plus précises sur la valeur relative des aliments, cette expression n'est plus aussi rassurante qu'elle l'était. Encore faut-il que l'appétit ait été bien orienté et qu'il ait acquis de bonnes habitudes.

Les cuisinières de la vieille école sont souvent désespérées de voir leur cuisine moins appréciée par les nouvelles générations. C'est que les nouvelles générations, plus soucieuses peut-être de leur santé, plus ardemment désireuses de se maintenir aptes au travail, trouvent souvent la cuisine à l'ancienne mode trop lourde, trop monotone et trop riche.

Nos mœurs ont changé. Nous vivons en général une vie plus sédentaire que nos ancêtres. Or, il est permis de répéter avec un médecin français contemporain, qu'un "régime exclusif de viande, de pommes de terre, de sauce et de pain blanc est un régime meurtrier pour les sédentaires que nous sommes devenus."

Ce n'est pas à dire qu'il faille verser dans l'excès opposé et se mettre à peser et à mesurer les proportions relatives des protéines, des substances caloriques ou des fameuses "vitamines" qui doivent composer un repas parfait. Mais il est bon de retenir certaines conclusions générales de toutes les théories nouvelles. Et d'abord il paraît certain que nous n'avons pas dans le passé fait la part assez grande aux fruits, et aux légumes, particulièrement aux légumes frais et verts. Nos ancêtres considéraient beaucoup de légumes comme un luxe et la plupart des fruits comme des friandises savoureuses mais superflues. Or il semble bien prouvé que les fruits aussi bien que les légumes sont absolument nécessaires à notre alimentation et qu'on ne peut s'en priver impunément. Une bonne règle à adopter c'est de ne servir des œufs, de la viande ou du poisson qu'une fois par jour et de s'habituer peu à peu à donner dans son alimentation une part plus grande aux légumes verts, aux légumes crus, aux fruits de toutes sortes, et aux céréales entières.

Nous avons conséquemment consacré dans notre livre beaucoup d'attention et d'espace à ces aliments qui étaient souvent relégués au second plan dans les vieux livres de cuisine. Il est permis de dire que la meilleure cuisinière est celle dont le répertoire culinaire est le plus varié et le plus étendu. Pour la maîtresse de maison, qui comprend cette nécessité de varier sans cesse ses plats et ses menus, notre livre sera, je crois, un ouvrage des plus précieux, qui contribuera à rendre sa table plus attrayante et lui permettra de veiller avec plus de discernement à la santé des êtres chers qui lui sont confiés.

L'AUTEUR.

REMARQUES

Pour bien réussir une recette, il faut que la cuisinière mette largement de son jugement. Il faut qu'elle fasse attention de mesurer **exactement**, si elle veut des résultats uniformes. Il faut contrôler la température de la cuisson Il faut qu'elle combine ses ingrédients de la meilleure manière.

Mesures

Dans ce livre, c'est entendu que toutes les mesures sont à niveau. On ne se rend pas toujours compte du fait qu'une cuillerée **comble** est juste deux fois autant qu'une cuillerée **rase**, et c'est la même chose pour toutes les mesures. On blâme la recette pour ses propres inexactitudes.

Température

Le thermomètre portatif pour le fourneau facilite beaucoup la cuisson des gâteaux et pâtisseries. Avec un peu de pratique, on vient à pouvoir complètement contrôler la chaleur du fourneau, ce qui ménage autant le système nerveux de la cuisinière que les matériaux qu'elle emploie. On peut les fournir à l'Ecole Ménagère sur demande.

Pour bien réussir les bonbons et les glaçages un thermomètre à sucre est absolument nécessaire. Avec un thermomètre, on ne manque jamais son coup quand il s'agit de fondants, de glaçages bouillis ou de Fudge.

Le thermomètre à la graisse chaude nous permet de beaucoup ménager la graisse de friture et de donner des résultats uniformes, ce qui est déjà une grande économie.

Manière de combiner les ingrédients

En autant que possible, nous avons indiqué la manière de combiner les ingrédients dans chaque recette excepté où la chose était tellement simple qu'aucune indication était nécessaire.

On peut se procurer les thermomètres à l'Ecole Ménagère.

Un fourneau est **LENT** de 250 à 350 degrés et doit brunir une cuillerée à thé de farine dans 30 minutes.

Un fourneau de 350 à 400 degrés est **MODÉRÉ** et doit brunir une cuillerée à thé de farine dans 10 minutes.

Un fourneau de 400 à 450 degrés est **VIF** et doit brunir une cuillerée de farine dans 4 minutes.

Un fourneau de 450 à 550 degrés est **TRÈS CHAUD** et doit brunir une cuillerée à thé de farine dans 2 minutes.

La cuillerée de farine devrait être étendue sur une assiette de fer-blanc de l'épaisseur d'un quart de pouce.

On peut essayer les sirops en mettant une cuillerée à thé dans un verre d'eau **très froide** et laissant tomber sur la cuiller (toujours dans l'eau) une petite quantité du sirop. Le sirop refroidi après la cuisson aura toujours la même consistance qu'il aura eue dans l'eau froide.

Les températures étant données avec chaque recette pour les bonbons et glaçages, nous ne les répétons pas ici.

Le Tabasco est une essence de poivre rouge qui a l'avantage de ne pas perdre sa force et qui est plus facile à digérer que le poivre ordinaire tout en donnant un goût plus relevé.

TABLE ALPHABETIQUE DES MATIERES

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Principaux termes culinaires

Abaisse .... Pâte mince obtenue en roulant la pâte avec un rouleau.

Acidulé .... Légèrement acide.

Amalgamer .... Mélanger plusieurs substances avant de s'en servir pour composer un mets.

Appareil .... Mélange de produits différents qui, réunis, forment un mets nouveau.

Bain-marie .... Cuire un mets en plaçant le récipient qui le contient dans une marmite renfermant de l'eau que l'on porte à l'ébullition.

Barde .... Tranches de lard gras très minces dont on recouvre les viandes avant de les faire rôtir et dont on garnit aussi le fond des casseroles.

Barder .... Envelopper d'une mince tranche de lard frais, une pièce de viande pour la nourrir de gras et l'empêcher de sécher pendant la cuisson.

Beurre-manie ..... C'est du beurre mélangé de farine et travaillé avec une fourchette; on s'en sert pour lier une sauce trop claire.

Blanchir .... Passer les légumes et les viandes dans l'eau bouillante pour en enlever l'âcreté ou pour les nettoyer.

Bouquet .... Le parfum agréable du vin.

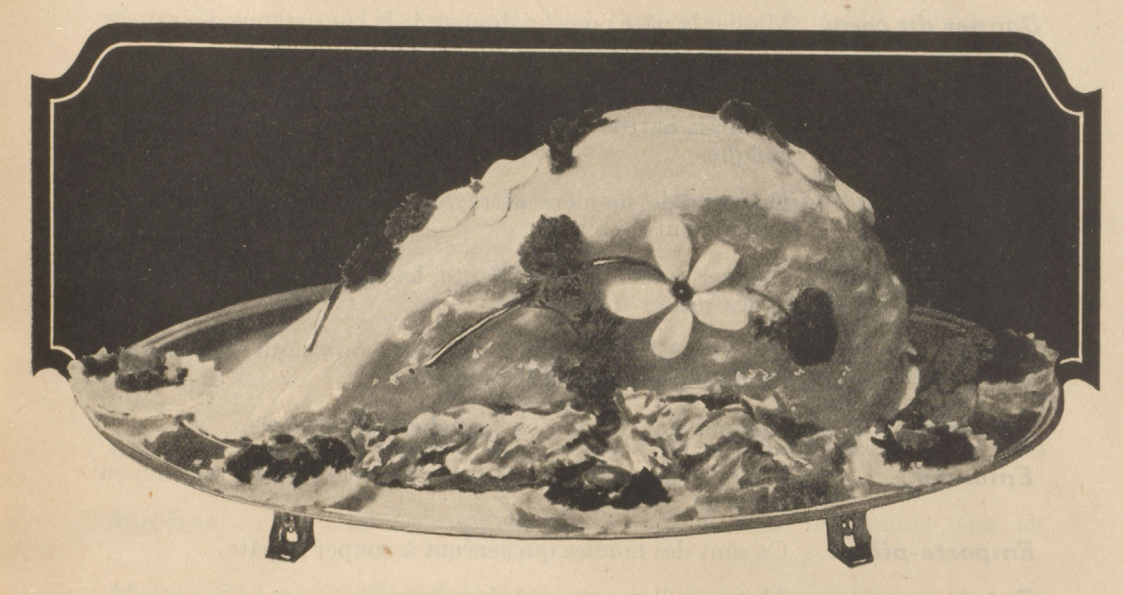
Bouquet garni ..... Herbes potagères qui servent à aromatiser le bouillon et les sauces. Il se compose d'un oignon piqué de trois clous de girofle, d'une carotte, d'une branche de persil, de céleri, de thym, de marjolaine, d'une feuille de laurier, d'une feuille de sauge, de sel et de quelques grains de poivre.

Braiser .... Faire cuire à feu doux sans évaporation, de façon à conserver aux viandes tout leur suc.

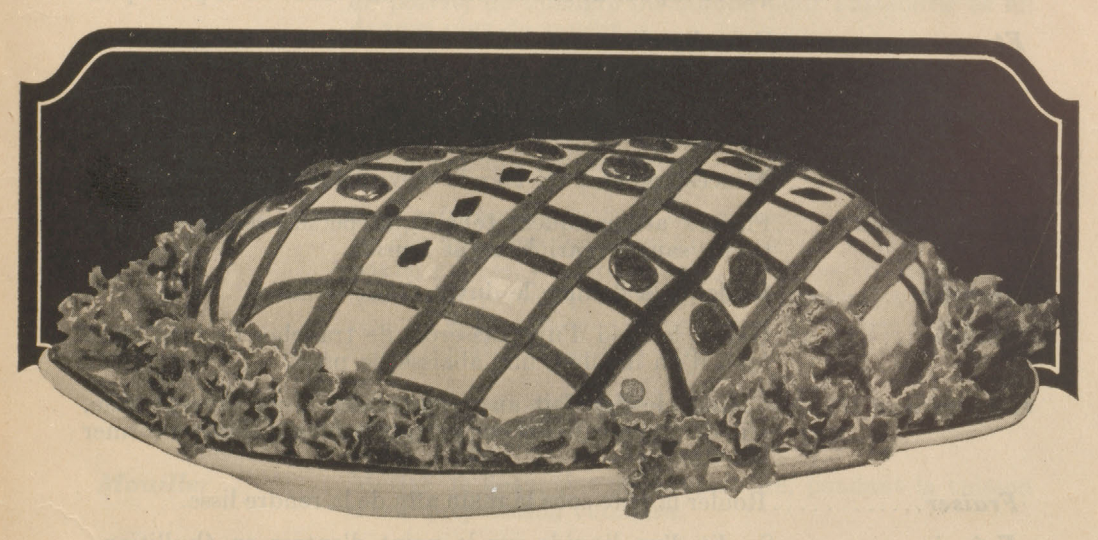
Brider .... Maintenir les membres d'une volaille avec du gros fil; on bride aussi les morceaux de viande.

Caramel .... Faire du ***caramel*** c'est mettre du sucre ou de la cassonnade dans un poêlon avec une goutte d'eau ou de jus de citron, on le fait partir sur le feu en le remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'il noircisse fortement, lorsque la fumée est forte et que le caramel s'épaissit, on le mouille avec de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il baigne bien, on le fait bouillir quelques instants, on le laisse refroidir, on le met en bouteille et on s'en sert pour colorer le consommé, les ragoûts et les sauces.

Cerner	Cerner la pâte, c'est de faire une incision légère avec la pointe d'un couteau ou d'un coupe-pâte sur une ABAISSE de pâte crue.
Chapelure	Biscuits ou croûtes de pain pulvérisés, séchés au fourneau, employés pour saupoudrer certaines préparations culinaires.
Chemisier	C'est verser de la gelée, de la panure ou une sauce quelconque à l'intérieur d'un moule.
Ciseler	Faire des incisions plus ou moins grandes, plus ou moins profondes. Il est bon de ciseler le dessus de certains poissons et de quelques viandes avant de les mettre cuire.
Clarifier	Opération qui consiste à rendre clair un bouillon. Les blancs d'œufs sont employés à cet effet.
Coller	Clarifier du bouillon ou du vin à l'aide du blanc d'œuf ou de la colle de poisson.
Corser	On ***corse*** une sauce ou un article quelconque en renforçant son goût au moyen de glace de viande, de cayenne, jus de citron, vinaigre, etc.
Coucher	Ce terme exprime l'action de ranger avec symétrie des parties de pâte molle et crue, de farce ou enfin des appareils de meringue ou de biscuit.
Court-bouillon	Eau dans laquelle on fait bouillir un oignon, des carottes, du céleri, un bouquet garni, du sel, du poivre et du vinaigre.
Crever	On fait crever le riz à l'eau bouillante ou à la vapeur; il est dit crevé quand le grain est ouvert.
Croûtons	Croûtes de pain découpées en dés et dorées au fourneau.
Débrider	C'est ôter d'un morceau de viande le fil ou la ficelle qui a servi à la brider.
Décanter	Tirer un liquide au clair en ayant la précaution de ne pas verser le dépôt qu'il a formé.
Décoction	Faire bouillir des herbes ou des plantes avec de l'eau pour en extraire la substance. Si on ne fait que les jeter dans l'eau bouillante et ôter du feu, c'est une infusion.
Dégorger	Mettre les viandes dans l'eau froide ou additionnée de sel ou de vinaigre pour en faire sortir le sang et empêcher qu'elles noircissent.
Dégraisser	Enlever la graisse du bouillon, des sauces ou des ragoûts.
Désosser	Oter les os des viandes ou arêtes des poissons.
Desserte	On donne ce nom aux restes des mets qui ont servi sur la table.



LANGUE AU CHAUD-FROID (pages 28, 34 et 79)



VOLAILLE DÉSOSSÉE (page 84) COUVERTE DE SAUCE CHAUD-FROID (pages 34 et 28)

Détrempe .... Pâte faite de farine délayée avec de l'eau, du lait, du beurre et des œufs.

Donner du corps .. Manier la pâte pour lui donner de la consistance, les sauces pour les réduire ou leur donner plus d'épaisseur.

Dorer .... Badigeonner une pâtisserie avec un pinceau trempé dans des œufs battus ou faire prendre couleur à un mets quelconque.

Dresser .... Disposer de manière attrayante, un mets dans un plat au moment de servir.

Echauder .... Plonger dans l'eau bouillante, les légumes ou les poissons et les retirer aussitôt.

Ecumer .... Enlever, à l'aide d'une cuillère la mousse qui se forme sur les liquides soumis à l'ébullition.

Emincer .... Couper une viande en tranches très minces.

Emonder .... Enlever la peau qui recouvre les cervelles de mouton ou de veau.

Emporte-pièces ... Ce sont des moules qui servent à couper la pâte.

Entrée .... Mets que l'on sert après le potage.

Entremets .... Mets léger que l'on sert après le rôti et avant le dessert.

Etouffée .... Faire cuire dans une casserole bien close, de manière à ce que la vapeur de la cuisson et de la viande ne se perde pas.

Etuver .... Cuire les aliments sur le feu ou à four très doux, dans un vase clos.

Farcir .... Mettre une farce dans une volaille, un gibier ou un poisson.

Escalopes .... Minces tranches de viande servies comme garnitures.

Fines herbes ..... Plantes aromatiques: telles que persil, céleri, cerfeuil, thym, sauge, marjolaine et laurier.

Flamber .... Brûler à la flamme le duvet d'une volaille.

Foncer .... Garnir le fond d'une casserole de tranches de lard ou le fond d'un moule d'une abaisse de pâte.

Fontaine .... Creux que l'on fait au milieu d'une quantité de farine, afin de pouvoir y déposer le liquide devant servir à former la pâte.

Fraiser .... Rouler la pâte sous la main afin de la rendre lisse.

Frémir .... Se dit d'un liquide sur le point d'entrer en ébullition.

Glacer .... Couvrir d'une croûte de sucre. Ex.: glacer des marrons.

Gratiner .... Faire dorer un mets au fourneau sans le couvrir.

Grumeaux........Petites boules de pâte qui se forment en délayant de la farine.

Hors-d'œuvre**.....**Certains mets que l'on sert sur la table pour exciter l'appétit: tels que radis, olives, amandes salées, céleri, etc.

Infusion..........Liquide que l'on obtient en versant de l'eau bouillante sur une herbe ou une plante dont on veut obtenir la saveur ou le parfum.

Larder............Couvrir une pièce de viande de petits morceaux de lard.

Lardon...........Filet de lard.

Liaison............On appelle ainsi tout ce qui sert à donner de la consistance à une sauce.

Lier...............Rendre une sauce plus épaisse au moyen de jaunes d'œufs, de fécule, de farine.

Lit................Couche d'une substance quelconque et sur laquelle on en met une autre assaisonnée.

Macérer...........Faire tremper une substance dans un liquide pour en extraire les principes.

Maître d'hôtel....C'est du beurre avec sel, poivre, jus de citron et persil haché, le tout bien remué avec une fourchette, on s'en sert pour les grillades, soit viandes ou poisson.

Mariner...........Laisser tremper de la viande dans une préparation de sel, de poivre, de vinaigre ou d'huile pour l'attendrir et lui donner plus de saveur.

Masquer..........Couvrir un mets avec une sauce consistante, après l'avoir dressé sur un plat.

Mijoter...........Cuire lentement à petit feu.

Mirepoix..........Une ***mirepoix*** comprend des carottes et oignons coupés en dés que l'on met dans une casserole avec un peu de bonne graisse, du lard maigre, du thym, du laurier, des queues de persil, quelques grains de poivre; on fait bien revenir le tout et on s'en sert pour une sauce espagnole, sauce tomates ou autre article.

Mortifier..........Attendrir une viande en la battant ou en la conservant quelques jours.

Mouiller..........Mettre de l'eau, par petite quantité, pendant la cuisson d'une préparation culinaire.

Nouet.............Linge noué où l'on a mis une herbe pour la faire infuser.

Paner.............Mouiller de lait, de beurre ou d'œuf battu et rouler ensuite dans de la mie de pain frais.

Papillottes .... Papier huilé ou beurré dont on enveloppe certaines viandes pour les griller.

Parer .... Oter aux viandes toutes les parties qui peuvent nuire à leur forme régulière.

Passer .... Donner quelques tours à une viande ou à des légumes dans une casserole avec de la matière grasse avant de les accommoder.

Piquer .... Introduire au moyen d'une aiguille spéciale, dans la partie supérieure d'une chair, de fins lardons en faisant ressortir les deux extrémités.

Pocher .... Plonger certains aliments, comme les œufs, dans de l'eau ou du bouillon en ébullition, jusqu'à cuisson.

Pointe .... Mettre une petite quantité d'un assaisonnement. Une pointe de poivre.

Revenir .... Mettre l'aliment dans une casserole garnie de beurre très chaud pour lui faire prendre couleur.

Rissoler .... Donner aux viandes par la cuisson une bonne couleur rousse, afin d'en rendre la surface croquante.

Roux .... Mélange de beurre et de farine que l'on met sur le feu jusqu'à ce qu'il devienne bien homogène.

Saumure .... Mélange d'eau et de sel.

Sauter .... Mettre un aliment dans du beurre chaud, faire cuire à feu ardent et faire sauter de temps en temps.

Singer .... Lorsque l'on fait un ragoût quelconque et qu'il est bien revenu à la graisse ou au beurre on le saupoudre de farine c'est ce qu'on appelle ***singer,*** ensuite on mouille.

Tourer .... Plier, replier et abaisser la pâte à feuilleter sur un tour avec le rouleau.

Tourner des légumes .... Donner différentes formes aux légumes employés comme garnitures.

Trousser .... Assujettir les membres d'une volaille ou d'un gibier à l'aide d'une aiguille spéciale.

Vanner .... C'est remuer une sauce déjà passée jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie, afin qu'elle ne gerce pas au-dessus et qu'elle reste lisse.

Zeste .... Pelure mince de l'écorce du citron et de l'orange.

L'équivalent des mesures

(**Toutes mesures rases**)

3 cuillerées à thé =		1 cuillerée à table
½ once liquide =		
16 cuillerées à table =		1 tasse
2 roquilles =		
½ chopine liquide =		
8 onces liquide =		
1 chopine liquide =		2 tasses
16 onces liquides =		

MESURES de LIQUIDE

4 onces liquide	=	1 roquille
4 roquilles	=	1 chopine
2 chopines	=	1 pinte
4 pintes	=	1 gallon
31½ gallons	=	1 baril
2 barils	=	1 barrique

MESURES de SOLIDE

(Pour fruits, légumes et autres articles solides)

2 chopines	=	1 pinte
8 pintes	=	1 quart
4 quarts	=	1 boisseau
105 pintes	=	1 baril

Les mesures chopine et pinte pour articles secs sont d'environ 16% plus grandes que la chopine et la pinte pour les liquides.

Poids approximatifs de quelques articles secs ordinaires

	Livres par minot
Pommes	44 à 50
Fèves	60
Betteraves	50 à 60
Carottes	50
Canneberges	32 à 40
Concombres	48 à 50
Oignons	50 à 57
Panais	42 à 50
Pêches	48 à 50
Arachides	20 à 25
Poires	45 à 58
Pois (secs)	60
Patates (blanches)	60
Patates (sucrées)	50 à 60
Tomates	50 à 60
Navets	50 à 60

Glace:	
1 pied cube	= 57.2 livres
30 pouces cubes	= 1 livre
Sucre, granulé:	
1 tasse	= ½ livre
Beurre:	
1 tasse	= ½ livre
Saindoux:	
1 tasse	= ½ livre
Farine:	
1 tasse	= ¼ livre
Riz:	
1 tasse	= ½ livre
Farine de blé-d'Inde:	
1 tasse	= 5 onces
Raisin (de table):	
1 tasse	= 6 onces
Raisin de Corinthe (nettoyé):	
1 tasse	= 6 onces
Chapelure de pain (rassis):	
1 tasse	= 2 onces
Viande hachée (tassée):	
1 tasse	= ½ livre

Ces poids ne sont qu'approximatifs et ne doivent pas être employés dans le commerce pour s'assurer si la mesure est exacte ou non.

Soupes

1. Q. *Quelles sont les variétés principales de soupes?*

R. (a) Les ***bouillons*** ou ***consommés*** de viandes clarifiés et fortement assaisonnés, souvent garnis de légumes cuits.

(b) Les ***potages*** de viandes ou de légumes, servis non clarifiés avec leurs principaux ingrédients.

(c) Les ***purées*** de légumes cuits et écrasés, qu'on a éclaircies au moyen d'une sauce au beurre claire dans la proportion de 3 tasses de sauce pour une de légumes écrasés.

(d) Les ***crèmes*** qui ressemblent aux purées avec cette différence qu'on y fait usage de sauce blanche au lieu de sauce au beurre.

(e) Les ***bisques*** qui sont des crèmes ou des purées de poisson déchiqueté.

(f) Les ***chowders,*** qui sont composés de bouillon de poisson épaissi de lait, de biscuits et de pommes de terre bouillies. On y ajoute souvent de petits morceaux de poissons et des oignons bouillis.

2. Q. *En préparant des bouillons de viande pour faire des soupes, de quelles proportions d'eau devrait-on faire usage?*

R. Pour obtenir le bouillon standard pour soupes, on fait bouillir la viande, (le gîte ou le jarret de préférence) dans une pinte d'eau pendant une heure pour chaque livre.

3. Q. *Quelles sont les meilleures viandes pour bouillons?*

R. Le bœuf, le veau et la volaille.

4. Q. *Pourquoi fait-on usage d'eau froide et salée pour les bouillons?*

R. Parce que le froid et le sel ont la propriété d'extraire les jus de la viande, tandis que l'eau chaude ferme les pores et garde les jus à l'intérieur.

5. Q. *Combien de temps le bouillon à soupe doit-il bouillir?*

R. Pour obtenir les meilleurs résultats, il faut au minimum une heure à la livre. Cependant une cuisson plus prolongée ne peut pas faire tort.

6. Q. *Faut-il préférer, pour faire les bouillons, les viandes dures et coriaces aux viandes tendres?*

R. Oui, parce que les viandes dures et coriaces sont plus juteuses, plus succulentes, et font par conséquent de meilleurs bouillons que les viandes tendres.

7. Q. *Qu'entend-on par "faire revenir" la viande?*

R. Faire revenir la viande c'est la soumettre à une chaleur intense afin de fermer les pores et de sceller les jus à l'intérieur.

8. Q. Doit-on faire revenir les viandes pour les cuire?

R. Les bonnes cuisinières font souvent revenir les viandes pour les rendre plus succulentes. Mais ce serait une grosse erreur culinaire que de faire du bouillon avec un morceau de viande fraîche qu'on ferait revenir tout entier.

9. Q. De combien de façons fait-on revenir la viande?

R. (a) En la rôtissant rapidement de chaque côté dans une poêle très chaude et légèrement beurrée, ou bien

(b) En la faisant brunir à four très chaud (550°).

10. Q. Comment peut-on faire du bouillon avec les restes d'un rosbif ou d'une volaille?

R. Il suffit de leur ajouter un petit morceau de viande fraîche pour faire un excellent bouillon.

11. Q. Qu'entendez-vous par bouillon "standard?"

R. Le bouillon qui est fait avec une livre de viande cuite pendant une heure dans une pinte d'eau.

12. Q. Qu'appelle-t-on consommé?

R. Le consommé est un bouillon clarifié, fortement assaisonné, fait de bœuf, de veau ou de volaille avec des légumes qu'on réduit, en le laissant mijoter, jusqu'à la moitié de son volume. On peut le servir chaud, froid ou en gelée.

13. Q. Quelle valeur a le veau pour faire des bouillons?

R. Le veau et la volaille donnent du corps aux bouillons, si bien même que ces bouillons forment une gelée en refroidissant.

14. Q. Quels légumes appelle-t-on les légumes à soupes?

R. Les carottes, les choux, les tomates, le céleri, les oignons, les poireaux et parfois les navets.

15. Q. Comment ajoute-t-on les légumes aux bouillons?

R. Les choux et le céleri sont ajoutés dès le commencement de la cuisson; les autres légumes ne devraient être ajoutés qu'une demi-heure avant la fin. Quelques cuisinières font toujours frire leurs légumes dans un peu de beurre avant de les mettre dans la soupe.

16. Q. Pourquoi ne faut-il jamais laisser le bouillon bouillir violemment?

R. Parce que l'ébullition violente causerait la désintégration des tissus et gâterait en conséquence la délicate saveur. De plus, cela rendrait le bouillon difficile à clarifier.

17. Q. Quelle différence y a-t-il entre les bouillons blancs et les bouillons bruns?

R. Les bouillons ***bruns*** sont généralement faits avec du bœuf, qu'on a fait partiellement revenir, tandis que les bouillons ***blancs*** sont faits seulement avec du veau ou de la volaille.

18. Q. *Comment peut-on épaissir les soupes ou les bouillons?*

R. (a) Au moyen d'un roux blanc ou blond.
(b) Avec des jaunes d'œufs battus (2 jaunes pour 1 pinte de bouillon).
(c) Au moyen de 4 c. à soupe de tapioca en perles ou 2 c. à soupe de tapioca granulé pour une pinte de bouillon.
(d) Au moyen d'"arrowroot": 1 c. à thé pour 1 tasse de bouillon.

19. Q. *Qu'appelle-t-on un roux?*

R. Un roux est une certaine quantité de beurre cuit avec une égale quantité de farine.

20. Q. *Combien d'espèces de roux y a-t-il?*

R. (a) Le roux ***blanc,*** fait simplement de beurre fondu et de farine.
(b) Le roux ***blond,*** fait de beurre légèrement bruni et de farine.
(c) Le roux ***brun,*** fait de beurre bien bruni et de farine.

21. Q. *Comment peut-on donner aux bouillons la saveur de l'oignon?*

R. On peut cuire un oignon déchiqueté dans le beurre du roux ou bien on peut râper un oignon dans le bouillon déjà cuit. Le premier procédé donne une saveur plus délicate.

22. Q. *Comment peut-on clarifier le bouillon?*

R. (a) Pour chaque pinte de bouillon ***froid,*** en gelée ou non, ajoutez 1 blanc d'œuf bien battu avec l'écaille de l'œuf bien écrasée et laissez mijoter jusqu'à ce que l'écume se sépare du bouillon. Laissez reposer 5 minutes, puis filtrez à travers une serviette mouillée.
(b) Au lieu de blanc d'œuf, on peut faire usage d'une livre de viande crue hachée pour chaque 2 pintes de bouillon; on procède comme pour le blanc d'œuf.

23. Q. *D'après quel principe le blanc d'œuf clarifie-t-il le bouillon?*

R. Le blanc d'œuf est composé presque entièrement d'albumine. Or, l'albumine se coagule à 180° et en se coagulant attire toutes les matières solides du bouillon. La viande crue agit de la même façon.

24. Q. *Quelle proportion de viande et d'os faut-il employer pour faire la soupe?*

R. Des parts à peu près égales d'os et de chair, mais une proportion quelconque donnera de bons résultats.

25. Q. *Quels morceaux de bœuf faut-il préférer pour faire les soupes ou les bouillons?*

R. N'importe quel morceau, cru ou cuit, sauf les abats ou parties intérieures. Cependant on fait d'ordinaire usage du jarret, de la poitrine et du collier.

26. Q. *Pourquoi le bouillon de soupe surit-il quelquefois?*

R. Parce que
(a) ou bien on l'a laissé refroidir dans la marmite recouverte
(b) ou bien on l'a conservé dans un milieu trop chaud.

27. Q. *Pourquoi ne faut-il pas recouvrir la marmite où le bouillon refroidit?*

R. Parce que les liquides, contenant des extraits de viandes, sont attaqués par les bactéries dès que leur température tombe au-dessous de 100° Fahrenheit, à moins qu'on ait soin de laisser ces liquides exposés à l'air.

28. Q. *Quand les œufs sont rares, que peut-on leur substituer pour clarifier le bouillon?*

R. Dans la plupart des cas, il reste assez de blanc d'œuf adhérant aux écailles de trois œufs pour clarifier une pinte de bouillon.

29. Q. *Peut-on se servir d'un os de jambon pour faire du bouillon?*

R. On peut se servir d'un os de jambon pour faire des soupes aux pois secs ou aux fèves sèches, mais la saveur de fumée qu'il possède, donne un goût désagréable aux autres bouillons.

30. Q. *Doit-on brasser les bouillons pendant qu'on les clarifie?*

R. Oui, de toutes manières, car le blanc d'œuf ou la viande crue a une tendance de prendre au fond de la marmite ce qui donnerait un goût de brûlé au bouillon.

31. Q. *Quelle est la meilleure marmite pour faire des bouillons?*

R. La marmite de fer ou de lourd aluminium, avec un couvercle s'ajustant étroitement. On peut aussi faire usage de casseroles ou marmites de granit.

32. Q. *Comment ajoute-t-on le vermicelle, le macaroni ou le spaghetti au bouillon de soupe?*

R. On doit les cuire d'abord dans trois fois leur volume d'eau bouillante salée, puis les blanchir et les ajouter au bouillon chaud.

33. Q. *Pourquoi ne faut-il jamais cuire ces pâtes alimentaires dans le bouillon?*

R. Parce qu'elles rendent le bouillon pâteux ou brouillé.

34. Q. *Comment peut-on conserver les bouillons frais, en été, quand on n'a pas de glace?*

R. En les chauffant jusqu'à ébullition à toutes les 24 heures.

35. Q. *Comment peut-on brunir la farine pour faire des roux ou colorer certains mets?*

R. On peut la mettre au four jusqu'à ce qu'elle soit de la nuance voulue ou la faire rôtir à la poêle.

36. Q. Comment ajoute-t-on des épices aux bouillons ou aux soupes?

R. La plupart des cuisinières mettent 1 c. à thé d'épices à mariner, entières et mêlées dans un petit sac de mousseline, qu'elles laissent tremper dans la soupe pendant 1 heure au cours de la cuisson.

37. Q. Est-il nécessaire d'avoir du céleri pour donner à la soupe la saveur du céleri?

R. Non, les bonnes cuisinières savent se faire une réserve de feuilles de céleri, qu'elles font sécher et qui suffisent amplement à assaisonner les soupes ou les sauces.

38. Q. Pourquoi vaut-il mieux filtrer la soupe aux pois quand elle est finie que de passer les pois cuits à la passoire avant de les ajouter à la soupe?

R. Parce que c'est plus simple et plus économique, et que ce procédé incorpore à la soupe une plus grande quantité de la pulpe des pois.

39. Q. Comment peut-on faire d'urgence un bouillon?

R. Faites frire dans du beurre ou de la graisse de viande 1 tasse de légumes à soupes mélangés, (carottes, céleri, chou, oignons et navets), coupés en petits cubes, et ajoutez 4 tasses d'eau, dans laquelle vous aurez fait dissoudre 4 cubes d'extrait de bœuf, ou 4 c. à thé de concentré liquide de bœuf. Assaisonnez fortement au goût et servez avec croûtons.

40. Q. Les bouillons servent-ils à autre chose qu'à faire des soupes?

R. Oui, ils peuvent servir

(a) à faire des sauces,

(b) à faire (une fois clarifiés) des aspics ou des gelées de viande,

(c) à faire des essences concentrées de viande.

41. Q. Comment fait-on du concentré de bœuf?

R. Il faut 2 gallons de bouillon pour faire 1 tasse de concentré de viande. On laisse cette quantité de bouillon mijoter jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'une tasse.

42. Q. A quoi sert l'essence concentrée de viande?

R. On s'en sert pour faire des sauces, et aussi pour dorer ou glacer les rôtis.

43. Q. Comment applique-t-on le concentré afin de donner une surface lustrée aux rôtis?

R. On peut l'appliquer avec un pinceau au rôti chaud ou bien, après l'avoir fait fondre, on le brosse sur le rôti froid.

44. Q. Pourquoi appelle-t-on les consommés des "bouillons doubles"?

R. Parce que les consommés sont deux fois plus concentrés que les bouillons.

45. Q. Comment enlève-t-on la graisse des bouillons?

R. (a) En laissant le bouillon refroidir et en enlevant la graisse solidifiée à la surface.

(b) En écrémant la soupe au moyen d'une cuiller et en enlevant le reste au moyen de petites torquettes de papier de soie.

(c) En écrémant la surface du bouillon avec un morceau de glace enveloppé dans une serviette.

46. Q. Comment peut-on faire du thé de bœuf pour un malade?

R. Coupez le bœuf en cubes et ajoutez 1 c. à thé d'eau pour chaque livre de viande. Mettez la viande dans un bocal Mason; vissez le couvercle et cuisez dans une casserole d'eau qui mijote jusqu'à ce que la viande paraisse blanche et vidée de jus. Enlevez le couvercle pour laisser refroidir.

47. Q. Que peut-on faire de la graisse qu'on enlève de la soupe?

R. Si on n'a pas fait usage d'épices, on peut clarifier cette graisse et en faire usage pour la friture en la mêlant à du saindoux. Si le bouillon est épicé, la graisse n'est bonne que pour faire du savon.

48. Q. Quelle erreur commettent beaucoup de cuisinières en faisant de la soupe aux huîtres?

R. Elles mettent les huîtres trop tôt dans le bouillon et il s'en suit que les huîtres sont trop cuites. On ne doit ajouter les huîtres que quelques minutes avant de servir et ne leur donner que le temps de cuire jusqu'au point d'ébullition.

49. Q. Expliquez les termes "Bouillabaisse", "Bortsch," "Cock-a-Leekie," "Minestrone".

R. La ***Bouillabaisse*** est une soupe très populaire en France (surtout dans le midi). Elle est faite avec au moins trois espèces de poissons et assaisonnée d'ail, de tomates et d'oignons. Elle est colorée de safran.

Bortsch est une soupe russe faite avec des betteraves, de la crème, du bouillon de viande et un acide, soit du jus de citron ou de l'acide tartrique.

Cock-a-Leekie est la soupe nationale de l'Ecosse. Elle est faite avec des poireaux, du riz et du bouillon de viande.

Minestrone est la soupe nationale de l'Italie. Elle consiste en un bouillon de viande fortement épicé, cuit avec diverses espèces de légumes et de fines herbes. (Voir recettes).

50. Q. Que peut-on servir avec la soupe?

R. De tout petits pains, des biscuits chauds, des oublies à l'eau, des pailles de fromage, des croûtons ou de petites sandwiches.

51. Q. Quelle sorte de soupe sert-on à un dîner de cérémonie?

R. On ne doit servir que des soupes claires fortement épicées à un dîner de cérémonie tels que bouillons ou consommés. Les autres soupes peuvent être servies au lunch et au dîner en famille.

52. Q. Quand sert-on la soupe dans des tasses?

R. Les tasses à bouillons ne paraissaient jamais au dîner, autrefois: on n'en faisait usage que pour le lunch et les réceptions. Aujourd'hui, il y a une tendance à servir le bouillon en tasses même pour le dîner.

53. Q. Expliquez les termes: Parmentier, St-Germain, Soubise et Velouté.

R. ***Parmentier*** est un terme qu'on applique en général aux soupes et aux sauces faites avec de la sauce blanche et des pommes de terre cuites.

St-Germain est le terme qu'on applique généralement aux soupes et aux sauces, dont les pois verts forment la base.

Soubise sert à désigner les soupes ou sauces faites avec des oignons bouillis et de la sauce blanche.

Velouté est le nom que l'on applique aux soupes ou sauces, faites de crème, épaissies au jaune d'œuf et assaisonnées d'oignons.

54. Q. Qu'entend-on par "petite marmite"?

R. On appelle ainsi une soupe faite de bouillon fortement assaisonné et garni d'oignons et de croûtons, — soupe que l'on sert généralement dans de petits bols de terre ou de grès. (Voir recettes).

55. Q. Qu'entend-on par croûtons?

R. On appelle croûtons de petits cubes de pain beurré, qu'on a fait dorer au four jusqu'à ce que très croustillants. Le pain devrait être beurré des deux côtés.

56. Q. Qu'appelle-t-on rôties Melba ou "Fairy Toast"?

R. On appelle ainsi de ***minces*** tranches de pain séchées au four jusqu'à ce que très croustillantes.

57. Q. Comment doit-on servir les croûtons?

R. On peut les mettre dans la soupe au moment de servir ou bien on peut les mettre dans un bol et laisser les convives se servir eux-mêmes.

58. Q. Comment doit-on manger la soupe?

R. On doit porter le côté (non pas le bout) de la cuiller à sa bouche et boire la soupe à petits traits et ***sans bruit.***

59. Q. L'étiquette permet-elle de refuser la soupe, qui est offerte?

R. Non. On ne doit pas refuser, même si l'on n'a pas l'habitude d'en manger.

60. Q. A quel moment doit-on commencer à manger sa soupe?

R. Au moment où l'hôtesse a été servie.

Recettes de soupes

Bouillon blanc

4 lbs de jarret de veau
1 oignon
1 c. à thé d'épices à mariner mêlées dans un sac de mousseline
4 pintes d'eau froide
1 tasse de feuilles de céleri ou de céleri en cubes
Sel et Tabasco au goût

FAÇON DE PROCEDER:

Mettez tous les ingrédients dans l'eau froide et faites mijoter pendant 4 heures. On peut faire usage de volaille, au lieu de veau, pour obtenir cette espèce de bouillon.

Bouillon brun

4 lbs de bœuf (viande et os)
1 gros oignon
1 c. à soupe de sel
½ tasse de feuilles de céleri
4 pintes d'eau froide
½ tasse de carottes hachées
½ tasse de navets
1 c. à thé d'épices à mariner mêlées dans un petit sac de mousseline

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites revenir à peu près un tiers de la viande dans un peu de graisse avec l'oignon tranché et ensuite mettez dans la marmite avec le sel et l'eau.

(b) Laissez mijoter pendant 3 heures environ puis ajoutez les autres légumes et cuisez encore pendant 1 heure. Passez au passe-bouillon et clarifiez.

Bouillon de légumes

2 c. à soupe de beurre ou graisse de bacon
2 tasses de céleri en cubes
½ tasse d'oignon en dés
½ c. à thé de sucre
½ tasse de navets en dés
4 tasses d'eau bouillante
2 tasses de pommes de terre en dés
½ tasse de carottes en dés
2 c. à soupe de farine
2 c. à thé de sel ou plus au goût

FAÇON DE PROCEDER:

Cuisez l'oignon dans la graisse jusqu'à ce qu'il soit tendre, puis ajoutez les autres légumes, sauf les pommes de terre. Dès que les légumes sont tendres, ajoutez les pommes de terre et cuisez encore pendant 10 minutes. Passez à la passoire et assaisonnez fortement ou bien servir sans le passer au tamis.

Bouillon de poisson

Tête et queue d'un poisson de 4 lbs
2 c. à soupe de vinaigre
½ c. à thé d'épices à mariner mêlées
½ oignon
4 c. à soupe de carottes hachées
2 lbs de poisson cru tranché
6 tasses d'eau froide
1 c. à soupe de sel

FAÇON DE PROCEDER:

Cuisez tous les ingrédients jusqu'à ce que le poisson soit bien tendre. Passez au passe-bouillon.

Consommé

½ tasse de chacun des ingrédients suivants: feuilles de céleri, carottes, navets et oignons
6 pintes d'eau froide
3 lbs de jarret de veau
3 lbs de jarret de bœuf
2 c. à soupe de persil haché

FAÇON DE PROCEDER:

Comme pour le bouillon brun, mais faire réduire de moitié la quantité originale.

Formule générale des crèmes de légumes

3 tasses de ***sauce blanche*** No 1, ou ***claire*** assaisonnée d'oignon
1 tasse de légume cuit en purée
Sel et Tabasco au goût

Formule générale des purées

3 tasses de sauce ***au beurre*** No 1, ou ***claire*** assaisonnée d'oignon
1 tasse d'un légume cuit et en purée

Variétés de soupes claires ou de consommés

Africaine

Ajoutez 4 c. à soupe d'aubergine cuite et 4 c. à soupe de fonds d'artichauts à 1 pinte de bouillon ou consommé avec poudre de Kari au goût

Anglaise

Ajoutez 4 c. à soupe de chacun des ingrédients suivants: bœuf cuit, jambon, veau ou poulet, à chaque pinte de bouillon consommé bien assaisonné.

Au céleri

Ajoutez 1 tasse de céleri cru tranché pour chaque pinte de bouillon ou de consommé et faites mijoter jusqu'à ce que le céleri soit tendre.

Aux amandes

Ajoutez 1 c. à soupe d'amande hachées pour chaque pinte de consommé fortement assaisonné.

Aux œufs

Ajoutez 2 jaunes d'œufs bien battus, mêlés à 2 c. à thé de beurre pour chaque tasse de bouillon, bien assaisonné.

Chiffonnade

Ajoutez pour chaque pinte de bouillon ou consommé 4 c. à soupe de chacun des ingrédients suivants: céleri cru déchiqueté, langue cuite coupée en cubes et riz cuit. Faites jeter un bouillon.

Italienne

Ajoutez 4 c. à soupe de vermicelle, spaghetti ou macaroni cuit à chaque pinte de bouillon ou consommé bien assaisonné.

Parisienne

Ajoutez pour chaque pinte de bouillon ou consommé 4 c. à soupe de chacun des deux ingrédients suivants: olives farcies tranchées et champignons frits tranchés.

Printanière

½ tasse de pois et ½ tasse de carottes bouillies en cubes pour chaque pinte de bouillon ou consommé.

Royale

Ajoutez ½ tasse de cossetarde Royale, faite avec du jus de tomate, des épinards ou du bouillon, à 4 tasses de bouillon ou consommé. (Voyez "Garnitures de soupes" à la fin du chapitre.)

Variétés de crèmes de légumes

Crécy

Ajoutez 1 tasse de carottes bouillies en purée à 3 tasses de sauce blanche claire (No 1) assaisonnée et aromatisée à l'oignon.

Au blé-d'Inde

Ajoutez 1 boîte de blé-d'Inde, passé à la machine à hacher et 1 c. à thé de jus d'oignon à 3 tasses de sauce blanche claire bien assaisonnée.

Soubise

Ajoutez 1 tasse d'oignon cuit, déchiqueté, à 3 tasses de sauce blanche claire (No 1), et versez sur les jaunes bien battus de 3 œufs. Cuisez jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu. Saupoudrez de muscade et servez avec croûtons.

Parmentière

Ajoutez ½ tasse de pommes de terre en purée à 3 tasses de sauce blanche claire (No 1), assaisonnée d'oignon, et versez sur les jaunes battus de 2 œufs. On peut servir cette crème sans les œufs, mais elle n'est pas aussi riche. Saupoudrez, avant de servir, de persil haché.

St-Germain

Ajoutez 2 tasses de pois verts écrasés à 3 tasses de sauce blanche claire (No 1) assaisonnée d'oignon. Passez au passe-bouillon avant de servir et saupoudrez de menthe hachée. On peut y ajouter avec avantage du sucre au goût.

Aux champignons

Ajoutez 1 tasse de champignons hachés, frits au beurre pendant 10 minutes, à 3 tasses de sauce blanche claire (No 1) bien assaisonnée. On peut avec avantage ajouter un peu de jus d'orange.

Aux salsifis (imitation de soupe aux huîtres)

Faites bouillir 1 tasse de salsifis en cubes mêlés à 2 c. à soupe de morue salée: puis ajoutez ce mélange à 3 tasses de sauce blanche claire (No 1). Passez au passe-boullon et servez avec croûtons.

Aux tomates

Ajoutez 2 tasses de tomates en purée fraîches ou en conserves, 1 c. à soupe d'oignon frit dans 2 c. à thé de beurre, ½ c. à thé d'épices à mariner mêlées dans un sac de mousseline, à 3 tasses de sauce blanche claire (No 1). Passez au passe-bouillon avant de servir et ajoutez 1 c. à soupe de sucre, de sel et de Tabasco au goût.

Recettes spéciales de soupes

Minestrone (Italienne)

4 c. à soupe chacune de carotte, navet, chou, céleri et oignon
3 tasses de bouillon de bœuf
4 c. à soupe de pois secs
Fromage râpé
4 c. à soupe de purée de tomates
4 c. à soupe de vermicelle ou macaroni cuit
2 c. à soupe de graisse de jambon ou lard

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites cuire les légumes en dés dans la graisse, à part des tomates.
(b) Combinez les autres légumes avec les légumes revenus, les pois trempés pendant 24 heures et la purée de tomates et faites mijoter jusqu'à ce que les pois soient tendres.
(c) Ajoutez les pâtes alimentaires et assaisonnez au goût.
(d) Saupoudrez de fromage râpé au moment de servir. On peut ajouter de fines herbes au bouillon avec avantage, tels que cerfeuil, persil et un peu de thym.

Bortsch Russe

4 tasses de bouillon de bœuf
1 tasse de betteraves crues hachées ou tranchées
2 c. à thé de sucre
1 tasse d'oignon haché
1 tasse de chou cru haché
4 c. à soupe de crème sure ou 4 gouttes d'acide citrique

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites cuire les légumes avec le bouillon jusqu'à ce que tendres.
(b) Ajoutez les autres ingrédients et assaisonnez au sel et Tabasco.

Cock-a-Leekie (Ecossaise)

1 tasse de poulet rôti en dés
1 tasse de poireau en dés
4 c. à soupe de navets blancs en dés ou tranchés
1 jaune d'œuf
2 c. à soupe de beurre ou graisse de lard
4 tasses de bouillon blanc
4 c. à soupe de carottes tranchées ou en dés
4 c. à soupe d'oignon doux
1 c. à soupe de crème épaisse
1 c. à soupe de fécule de maïs

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faire revenir les légumes dans le beurre ou la graisse et ajouter avec le poulet au bouillon.
(b) Ajouter la fécule à la crème et mélanger avec le jaune d'œuf battu.
(c) Combiner les deux mélanges et laisser mijoter pendant 20 minutes.

Soupe aux pois canadienne

½ livre de lard salé
1 tasse de pois cassés
2 c. à soupe de graisse de lard
2 c. à soupe de farine
1 c. à thé de persil haché
6 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf
2 c. à soupe d'oignon haché
1 c. à thé de ciboulette
4 c. à soupe de blé-d'Inde lessivé (pas nécessaire)

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faire tremper les pois toute une nuit ensuite les ajouter au bouillon ou à l'eau avec le lard salé et laisser mijoter jusqu'à ce que les pois soient tendres.

(b) Mélanger la farine avec la graisse de lard dans laquelle on a fait revenir l'oignon et ajouter à la soupe.

(c) Ajouter les autres ingrédients et faire jeter un bouillon.

Bouillabaisse

½ livre de poisson, généralement d'au moins trois espèces différentes, coupés en morceaux gros comme un œuf
4 tasses de bouillon de poisson
4 c. à soupe de beurre
1 bouquet garni
1 gousse d'ail
1 gros oignon
1 tasse de purée de tomates
4 c. à soupe de vin rouge (pas nécessaire)
1 c. à soupe de persil haché

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faire revenir les légumes dans le beurre et ajouter au bouillon avec le poisson. Faire cuire à peu près 20 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit tendre.

(b) Verser sur un morceau de pain aussi grand que le plat de service qui a été préalablement beurré et doré au four.

En France on ajoute une pincée de safran pour colorer toute la soupe.

Fausse soupe à la tortue

1 tête de veau, bien nettoyée
2 c. à soupe d'oignon tranché
1 c. à soupe de beurre ou graisse de lard
1 œuf
2 œufs cuits durs en dés
1 c. à soupe de Sauce Worcestershire
1 tasse de purée de tomates
2 c. à soupe de farine
4 c. à soupe de lait
½ citron tranché mince
½ muscade râpée
½ tasse de vin de Sherry (pas nécessaire)
1 c. à thé de moutarde sèche

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites cuire la tête dans assez d'eau pour la couvrir jusqu'à ce que la viande se détache des os.

(b) Ajoutez les légumes, ensuite la farine mêlée avec la graisse fondue et l'œuf battu mêlé avec le lait. Laissez cuire jusqu'à ce que le mélange soit épaissi.

(c) Ajoutez les autres ingrédients et assaisonnez au goût.

Petite marmite (1) (Hongroise)

1 tasse d'oignon tranché
1 c. à soupe de farine
4 tasses de bouillon de bœuf
3 c. à soupe de graisse de lard ou de beurre
Pain rôti

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dorer l'oignon dans le beurre et ensuite ajouter la farine.
(b) Combinez avec le bouillon et assaisonnez au goût.

Petite marmite (2) (Parisienne)

4 tasses de cònsommé
2 petites carottes tranchées
½ chou
1 tasse de poulet cuit et coupé en dés
1 poireau
1 oignon, piqué de 2 clous de girofles
Pain rôti

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Cuire les légumes dans le bouillon, ensuite les couper en dés et les ajouter avec le poulet au bouillon.
(b) Servir dans des petites marmites de grès foncées de pain beurré et rôti.

Soupe créole

4 tasses de bouillon de poulet
½ tasse de blé-d'Inde cuit
1 tasse de poulet cuit en dés
6 c. à soupe de riz crevé
2 tasses d'okra frais ou en conserves
1 tasse de purée de tomates
2 c. à soupe de jambon cuit en dés

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites cuire les légumes dans le bouillon jusqu'à ce que tendres, ajoutez ensuite le poulet en dés.
(b) Au moment de servir, mettez une cuillerée de riz crevé dans chaque assiette et versez la soupe par-dessus.

Garnitures de soupe

Cossetarde royale jaune

Battez 2 c. à soupe de lait avec 2 jaunes d'œufs et versez dans une tasse beurrée. Faites pocher dans de l'eau chaude jusqu'à ferme. Démoulez et coupez en dés ou autres formes et ajoutez à la soupe au moment de la servir.

Pour faire une ***cossetarde blanche***, prenez les blancs battus au lieu des jaunes.

Pour faire une ***cossetarde verte,*** prenez les blancs battus avec 2 c. à soupe de jus d'épinard.

Pour faire une ***cossetarde rouge,*** prenez les blancs battus avec le jus de tomates.

Quenelles

Voir recettes.

Poisson

1. Q. Quelles sont les deux principales catégories de poissons?

R. (a) Les poissons ***gras,*** dont l'huile est distribuée dans toutes les parties de la chair: tels le maquereau et le saumon.

(b) Les poissons ***maigres,*** dont l'huile ou la graisse est contenue dans le foie: tels le poisson blanc et la morue.

2. Q. Quelles sont les principales façons de cuire le poisson?

R. On peut le faire:

Bouillir,	Griller,
Frire,	Rôtir,
Cuire à la vapeur,	Mariner.

3. Q. Quelles sont les principales espèces de poisson gras ou huileux?

R. Le saumon, l'anguille, le maquereau, le poisson bleu, l'alose, le poisson-épée et le hareng sont les principaux poissons gras.

4. Q. Comment peut-on constater si le poisson est frais?

R. Quand la chair est ferme et les yeux et les ouïes bien brillants, le poisson est frais.

5. Q. Pourquoi ne doit-on jamais mettre le poisson dans la glacière si ce n'est dans un seau ou un plat bien couvert?

R. Parce que l'odeur du poisson se communiquerait aux autres aliments.

6. Q. Comment procède-t-on pour dégeler le poisson?

R. On le fait tremper dans l'eau froide jusqu'à ce qu'il soit dégelé, et alors on l'enlève aussitôt, car un trempage trop prolongé rendrait la chair flasque.

7. Q. En quel état doit-on acheter le homard?

R. Autant que possible, on doit l'acheter vivant. Il y a deux signes auxquels on peut constater si le homard était vivant ou non, au moment où on l'a mis bouillir:

(a) Quand la queue reprend sa courbe dès que vous tentez de la redresser.

(b) Quand il est pesant proportionné à la grosseur.

8. Q. Comment doit-on tuer un homard pour le griller?

R. On coupe la corde vertébrale entre la tête et la carapace.

9. Q. Quelles parties du homard faut-il éviter de manger?

R. (a) Les poumons qui sont juste à l'intérieur de la carapace.

(b) L'estomac.

(c) Les veines des intestins.

10. Q. *Quelle différence y a-t-il entre les crabes à carapace dure et les crabes à carapace molle?*

R. Les crabes à carapace molle sont des crabes qui viennent de perdre leur carapace et dont la nouvelle écaille n'a pas encore commencé à durcir. Dans cet état, les crabes sont un mets très délicat.

11. Q. *Le poisson peut-il être servi parfois avec la tête et la queue?*

R. Le petit poisson, tel que l'éperlan et la truite de ruisseau, est toujours servi avec la tête et la queue. Il en est ainsi du gros poisson que l'on sert farci et rôti.

12. Q. *Comment peut-on désosser un poisson?*

R. On l'ouvre du côté du ventre avec un couteau bien aiguisé et on le nettoie parfaitement. On l'aplatit alors et on enlève l'épine dorsale et les os au moyen d'un couteau.

13. Q. *Qu'appelle-t-on filet de poisson?*

R. Simplement du poisson désossé.

14. *Qu'est-ce que le "Finnan Haddie"?*

R. C'est du haddock fumé, salé et séché.

15. Q. *Quelle précaution doit-on prendre en cuisant les anguilles?*

R. On doit les cuire dans deux eaux au moins, afin d'en enlever le goût d'huile; on les apprête ensuite de la façon qu'on veut.

16. Q. *Qu'est-ce que le court bouillon?*

R. C'est un liquide où on a cuit du poisson et qui contient des épices à marinades mêlées à des carottes, des oignons et du céleri avec un peu de jus de citron ou de vinaigre.

17. Q. *Comment doit-on faire bouillir le poisson?*

R. Le plus simple est d'envelopper le poisson dans un coton à fromage et de le mettre dans une casserole d'eau bouillante, à laquelle 2 c. à soupe de carottes, 2 c. à soupe d'oignon et 2 c. à soupe de céleri ont été ajoutées avec 1 c. à soupe de vinaigre et 1 c. à soupe de beurre; 1 c. à thé d'épices à marinades est ajoutée pour chaque pinte d'eau. Cuisez jusqu'à ce que la chair se détache des arêtes. Si le poisson est placé dans une passoire au-dessus de l'eau bouillante, il cuira à la vapeur au lieu de bouillir.

18. Q. *Quels avantages a la cuisson à la vapeur?*

R. Bien des gens préfèrent la chair du poisson cuit à la vapeur.

19. Q. *Pourquoi ajoute-t-on du vinaigre ou du jus de citron à l'eau où doit cuire le poisson?*

R. (a) Cela rend la chair plus blanche.

(b) Le poisson a un meilleur goût.

20. Q. Combien de temps un poisson doit-il cuire?

R. A peu près dix minutes à la livre.

21. Q. Comment fait-on griller le poisson?

R. On ne doit griller que le petit poisson ou le poisson qu'on peut ouvrir sans difficulté.
Posez le poisson assaisonné et bien séché sur un gril brûlant et cuisez sous ou sur la flamme jusqu'à ce que la chair se détache des arêtes quand on la perce à la fourchette. L'intérieur du poisson doit toujours être grillé d'abord; on le retourne ensuite et on grille l'extérieur. Il faut avoir soin de ne pas brûler le poisson. Quand le poisson est à point, on l'enlève avec soin du gril et on le glisse sur un plat bien chaud.

22. Q. Comment fait-on rôtir le poisson?

R. Le poisson entier farci ou le filet peut être cuit au four. Plusieurs cuisinières mettent un morceau de coton au fond de la lèchefrite de façon à ce que le poisson puisse être enlevé sans qu'il se brise. Mais il faut préférer un faux-fond de fer-blanc perforé.
Frottez de farine le poisson préparé. Si c'est un poisson maigre, on peut l'humecter de quelques gouttes d'huile d'olive ou le parsemer de boulettes de beurre. Mettez-le au four à 375 degrés jusqu'à ce qu'il commence à brunir, puis abaissez la température à 350° jusqu'à ce que la chair se détache facilement des arêtes. Quelques cuisinières font rôtir le poisson enveloppé de pâte feuilletée ou brisée.

23. Q. Comment doit-on farcir le poisson?

R. Voir "Farces".

24. Q. Comment doit-on frire le poisson?

R. (a) Le filet nettoyé et séché ou le petit poisson peut être trempé dans du lait assaisonné et ensuite dans des parts égales de farine et de fine chapelure de pain. Il est alors cuit dans la graisse profonde à 375 degrés.
(b) Ce même poisson peut être trempé dans de la pâte à rissoles et frit dans la graisse profonde à 375 degrés.
(c) Il peut être trempé dans du lait assaisonné, puis roulé dans des parts égales de farine et de chapelure de pain et posé sur un plat beurré. Humecté généreusement d'huile végétale ou de beurre fondu, le poisson peut être cuit au four jusqu'à ce que bien tendre et doré (à 350 degrés). Ce procédé s'appelle "frire au four": on l'emploie beaucoup dans la cuisson moderne.
On peut remplacer la farine et la fine chapelure de pain par de la farine de maïs.

25. Q. Quelle différence y a-t-il entre "sauter" et "frire"?

R. En faisant frire, il faut qu'il y ait assez de graisse pour couvrir entièrement le poisson. En sautant, il suffit que chaque côté du poisson baigne dans la graisse: quand un côté est à point, le poisson est retourné.

26. Q. *Par quoi peut-on remplacer l'acide ou le vinaigre en faisant bouillir du poisson?*

R. Quelques cuisinières font usage d'une même quantité de vin blanc et obtiennent d'excellents résultats.

27. Q. *Qu'appelle-t-on "kippered fish"?*

R. Du poisson salé tout simplement.

28. Q. *Comment fait-on cuire du poisson salé ou "kippered"?*

R. On le trempe d'abord dans l'eau froide. Si ce poisson a été salé depuis peu, il suffira d'une ou deux heures de trempage; cependant la plupart des poissons salés qui sont sur le marché doivent être trempés pendant vingt-quatre heures. Quand il a suffisamment trempé, le poisson salé est cuit comme le poisson frais.

29. Q. *Quelles sont les façons les plus usitées de cuire le "Finnan Haddie"?*

R. S'il n'est que légèrement salé, on le trempe dans du lait chaud ou de l'eau chaude pendant 20 minutes, et alors on peut le faire rôtir ou le cuire à la crème ou en escalope.

30. Q. *Qu'entendez-vous par "légèrement salé"?*

R. Un poisson qui a été salé très peu et qui est destiné à une consommation relativement rapprochée.

31. Q. *Quels légumes cuit-on très souvent avec le "Finnan Haddie" à la crème?*

R. Des piments verts hachés, cuits dans le beurre, donnent une saveur délicieuse au "Finnan Haddie" à la crème ou en escalope.

32. Q. *Qu'appelle-t-on pétoncles?*

R. On appelle ainsi les muscles d'un certain crustacé que l'on fait frire comme des huîtres.

33. Q. *Comment fait-on frire les huîtres?*

R. On doit d'abord les nettoyer du plus petit fragment d'écaille et ensuite les rouler dans la farine pour les bien sécher. Après cela:

(a) On les trempe dans un œuf mêlé avec 1 c. à soupe de lait ou d'eau et on les roule dans des parts égales de chapelure assaisonnée et de farine. Elles sont alors frites ou bien sautées au beurre dans une poêle.

(b) On peut les tremper dans une pâte à rissoles et les frire à 375°.

(c) On peut les tremper dans une mayonnaise et ensuite dans des parts égales de farine et de fine chapelure de pain ou de biscuit; on les fait frire alors dans de la graisse à 375°. Certaines cuisinières mêlent du fromage râpé avec la chapelure.

34. Q. De combien de façons peut-on cuire le homard?

R. On peut:

(a) le faire bouillir et le servir à la sauce Newberg;
(b) le griller et le servir à la sauce au beurre;
(c) le cuire au four et le servir avec sauce de beurre fondu;
(d) Le cuire à la crème et le servir dans des coquilles;
(e) le faire bouillir et le servir avec mayonnaise.

35. Q. De combien de façons peut-on cuire les huîtres?

R. On peut:

(a) les cuire à la crème et les servir en vol-au-vent;
(b) les griller et servir à la sauce au beurre;
(c) les cuire au four et les servir avec sauce au beurre fondu;
(d) les cuire à la crème et les servir en coquilles;
(e) les faire bouillir et les servir avec sauce mayonnaise en salade.

36. Q. Mentionnez dix façons de servir en réchauffé le poisson bouilli ou rôti.

R. (a) ***A la crème*** avec moitié autant de sauce blanche No 2* que de poisson.
(b) ***En escalope*** avec des couches alternées de poisson cuit et de sauce blanche; doré au four dans une terrine à pâté.
(c) En ***"kedgeree":*** un mélange de parties égales de riz cuit, de poisson cuit rompu en parcelles et frit au beurre avec des œufs durs hachés.
(d) En ***pâté*** au poisson, qui consiste en poisson à la crème cuit dans une croûte de pâtisserie.
(e) En ***croquettes*** (voir "Entrées").
(f) En ***soufflés*** (voir "Entrées").
(g) En ***mousse chaude*** (voir "Entrées").
(h) En ***mousse froide*** (voir "Entrées").
(i) Au ***gratin,*** en escalope avec sauce au fromage.
(j) En ***rissoles*** (voir "Entrées").

37. Q. Qu'est-ce que le poisson mariné?

R. Le poisson mariné est simplement du poisson cuit qui a trempé pendant plusieurs heures dans une pinte de bouillon de poisson auquel on a ajouté une tasse de vinaigre.

38. Q. Qu'est-ce qu'un "chowder"?

R. C'est une sorte de ragoût (ou de bouillabaisse) composé de porc salé, de poisson frais, d'oignon, de pommes de terre et de biscuits. Les poissons préférés pour les "chowders" sont le haddock, la morue et les "Clams".

39. Q. Connaissez-vous une recette pour faire des boulettes de poisson?

R. Voici une bonne recette: on mélange 1 tasse de morue salée déchiquetée avec 2 tasses combles de pommes de terre en purée, 2 c. à soupe de beurre et un œuf battu. Assaisonnez bien au goût de sel et de Tabasco. Formez en boules et faites sauter dans du beurre, ou de la graisse de bacon.

40. Q. Combien de temps faut-il faire bouillir le homard dans sa carapace?

R. Mettez le homard dans de l'eau bouillante salée et laissez bouillir à gros bouillon pendant cinq minutes. Laissez ensuite

*Voir "Sauces."

mijoter pendant une demi-heure. Si la cuisson dure plus longtemps, la chair deviendra dure. Plongez-le ensuite immédiatement dans l'eau froide.

41. Q. *Combien de livres un homard doit-il peser pour donner une livre ou deux tasses de viande?*

R. A peu près 2½ livres ou 3 livres.

42. Q. *Comment cuit-on les escargots?*

R. Les escargots doivent être trempés pendant une demi-heure dans de l'eau salée et ensuite bien brossés. On peut alors les farcir de chapelure de pain et de fines herbes, mêlées à un peu de beurre et assaisonnées au goût. Les écailles doivent être alors cuites au four à 350 degrés pendant au moins une demi-heure. Quelques cuisinières fendent l'écaille avant de mettre au four.

43. Q. *Doit-on laver les huîtres avant de les cuire?*

R. Jamais. On leur enlèvera toute saveur. Il suffit d'en laisser égoutter l'eau et d'enlever les grains de sable ou les petits fragments d'écaille.

44. Q. *Durant quels mois faut-il éviter de manger des huîtres?*

R. Durant "les mois qui s'écrivent sans r": car c'est alors la saison où les bivalves fraient.

45. Q. *Nommez cinq sauces qui sont excellentes avec le poisson.*

R. Les sauces hollandaise, tartare, Windsor, au beurre et Newberg.

Clam Chowder (sans lait)

FAÇON DE PROCEDER:

2 ou 3 douzaines de clams
8 tasses d'eau froide
4 tranches de lard salé en dés
6 pommes de terre en dés
2 c. à soupe de graisse de lard
1 c. à thé de sel
½ tasse d'eau bouillante
6 c. à soupe de céleri coupé en morceaux
3 oignons tranchés
3 biscuits de matelots

(a) Faites ouvrir les clams en les faisant cuire à la vapeur, ensuite les ôter des coquilles et les passer à la machine à hacher, ayant soin de ne pas perdre le jus.

(b) Faites cuire les légumes pendant 15 minutes dans l'eau (8 tasses) et faites sauter le lard salé dans un poêlon très chaud.

(c). Combinez les deux mélanges et faites mijoter pendant une heure.

(d) Ajoutez la graisse de lard et faites mijoter encore 30 minutes.

(e) Versez le chowder sur des biscuits de matelots en morceaux.

On peut ajouter les légumes déjà cuits à 2 pintes de sauce blanche (claire) et ensuite hacher et faire cuire les clams dans un bain-marie pendant 20 minutes.

Clams bouillis

FAÇON DE PROCEDER:

24 clams
½ tasse d'eau bouillante

Mettez les clams dans un chaudron couvert avec l'eau bouillante et laissez cuire à la vapeur jusqu'à ce que les clams s'ouvrent d'un demi-pouce (15 à 20 minutes). Servez avec du beurre fondu.

Entrées

1. Q. Qu'est-ce qu'une entrée?

R. Une entrée est un mets qu'on sert entre les services principaux d'un dîner de cérémonie ou d'un lunch.

2. Q. Combien d'entrées peut-on servir dans un repas?

R. Il est d'usage de nos jours de servir au moins une entrée ou pas plus de trois.

3. Q. Quelles sont les deux grandes variétés d'entrées?

R. (a) Entrées chaudes.
(b) Entrées froides.

4. Q. Que doit-on servir d'abord, l'entrée chaude ou l'entrée froide?

R. On doit toujours servir l'entrée chaude avant l'entrée froide.

5. Q. A quel moment sert-on la première entrée?

R. Entre le potage et le plat principal.

6. Q. Comment désigne-t-on le service qui précède le potage dans un dîner de cérémonie ou un lunch?

R. On le désigne sous le nom de hors-d'œuvre.

7. Q. Quelles sont les principales entrées chaudes?

R. (a) Poissons, légumes ou viandes hachés, cuits dans une sauce blanche ou brune, et servis dans des
- (a) ramequins, petits plats individuels en porcelaine,
- (b) croustades, carrés de pain creusés, beurrés et brunis au four,
- (c) timbales en pâtes,
- (d) coquilles naturelles ou en porcelaine,
- (e) légumes vidés, tels qu'oignons, tomates et piments.
- (f) coquilles à pâté.

(b) ***Légumes farcis,*** légumes vidés et remplis de farce quelconque très assaisonnée et cuits au four.

(c) ***Soufflés,*** poissons, légumes ou viandes cuits, hachés fin, mélangés avec une sauce épaisse et cuits avec des œufs jusqu'à ce que très léger (voir recettes).

(d) ***Mousses,*** poissons, viandes cuits et hachés fin, fortement assaisonnés, mélangés avec du blanc d'œufs et de la crème fouettée et pochés dans l'eau chaude (voir recettes).

(e) ***Timbales,*** poissons ou viandes cuits et coupés en dés. mélangés avec de l'œuf, du lait, de la mie de pain, et cuits dans un moule beurré (voir recettes).

(f) ***Quenelles,*** poissons ou viandes cuits et hachés fin, mélangés avec de la crème et du blanc d'œuf, formés en boulettes et pochés dans du bouillon chaud. On sert sur rôties avec une sauce parfumée (voir recettes).

(g) ***Rissoles,*** poissons ou viandes cuits et hachés, très assaisonnés, cuits entre deux couches de pâte.

(h) ***Raviolis,*** viandes cuites et hachées fin, bien assaisonnées, mélangées généralement avec un œuf, des épinards, et contenues entre deux rangs de pâte à nouilles, puis pochées dans du bouillon très chaud.

(i) ***Canapés,*** tartines de pain rôties sur un côté et recouvertes d'un mélange de viandes ou de poissons hachés, assaisonnés de fines herbes. On les sert généralement avec une belle sauce épaisse.

(j) ***Beignets.*** (Voir recettes à la fin du chapitre).

8. Q. Quelles sont les principales entrées froides?

R. Bien que les entrées ci-dessus mentionnées puissent être servies aussi bien froides que chaudes, les principales entrées froides proprement dites sont:—

(a) ***Aspics,*** gelées de viandes très assaisonnées.

(b) ***Chauds-froids,*** viandes ou poissons froids recouverts d'une sauce épaisse et glacée à l'aspic.

(c) ***Salades,*** poissons, viandes ou légumes garnis de mayonnaise ou de sauce vinaigrette (French dressing).

(e) ***Mousses,*** un mélange de poissons, ou de viandes, hachés fin et bien assaisonnés, et de crème fouettée et de gélatine.

9. Q. A quoi peuvent encore servir les entrées?

R. Elles peuvent servir comme plats principaux au souper, et quelques entrées servies comme telles à un dîner de cérémonie peuvent constituer le ou les plats de résistance à un lunch.

10. Q. Quelles sont les grandes variétés de beignets?

R. (a) ***Beignets simples,*** ou portions de légumes, viandes ou poissons trempées dans une pâte à frire et passées à la friture chaude.

(b) ***Beignets à la reine,*** ou pâte d'éclairs jetée par cuillerées dans la friture chaude et cuite jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée. On les remplit de confitures et on les appelle quelquefois "beignets ballons".

(c) ***Beignets soufflés,*** ou beignets faits d'une pâte à pain légèrement sucrée, frite, quand elle est légère, dans la friture chaude jusqu'à ce qu'elle soit bien brunie.

(voir pâte pour "rouleau à thé" page 158).

11. Q. Qu'appelle-t-on vol-au-vent?

R. C'est un moule de pâte feuilletée ou brisée, ou de pain de brioche.

12. Q. Quand peut-on servir les côtelettes comme entrées?

R. Quand elles sont accompagnées d'une bonne sauce épicée.

13. Q. Nommez six entrées qu'on peut faire avec du homard.

R. Mousse chaude au homard, Homard Newberg, Soufflé au homard, Mousse froide au homard, Salade au homard, Croquettes de homard.

14. Q. Donnez six manières de servir les ris de veau comme entrée.

R. (a) Mousse aux ris de veau, chaude ou froide.
(b) Lardés de bacon et grillés.
(c) Ris de veau à la crème en croustade.
(d) Pâté aux ris de veau.
(e) Canapé de ris de veau.
(f) Ris de veau à la sauce à la King. (Voir recettes).

15. Q. Quelle différence y a-t-il entre la timbale à pâté et les bouchées?

R. Les bouchées sont beaucoup plus petites que les timbales.

16. Q. Comment peut-on apprêter les champignons comme entrées?

R. (a) En crème et cuits sur rôties et sous cloche.
(b) Revenus dans le beurre et mêlés à une sauce brune, puis servis dans une timbale ou dans un vol-au-vent.
(c) Revenus dans le beurre et cuits dans la crème, servis dans des ramequins ou dans des coquilles.
(d) Revenus dans le beurre et servis en canapé sur rôties beurrées.
(e) Frits et mêlés à une sauce blanche, puis servis en timbales.

17. Q. De quelle farce doit-on se servir pour farcir les légumes?

R. Une farce faite de pain, de viandes cuites hachées, et de chairs de légumes, à proportions à peu près égales, et mêlées avec du beurre dans lequel on a cuit un oignon et de fines herbes On l'assaisonne fortement.

18. Q. Quels sont les légumes qui, simplement bouillis et servis avec une bonne sauce, font une entrée excellente?

R. Ce sont les asperges, les choux-fleurs, les fonds d'artichauts.

19. Q. Pourquoi le papier beurré dont on recouvre le fond des moules à timbales et à mousses doit-il être plus petit que le fond du moule lui-même?

R. Parce qu'il est plus facile à enlever et qu'il laisse ainsi la surface de la mousse bien unie.

20. Q. Comment doit-on préparer un moule pour aspics ou toutes autres gelées?

R. Si le moule est uni il faut simplement le passer à l'eau froide avant d'y verser l'aspic liquide; mais, si c'est un moule de fantaisie, il vaut mieux en brosser l'intérieur avec de l'huile d'olive.

21. Q. Pourquoi doit-on démouler l'aspic immédiatement avant de servir?

R. Parce que, sitôt sorti du moule, il perd son brillant.

22. Q. Pourquoi certaines cuisinières préfèrent-elles la gélatine en feuille à la gélatine granulée?

R. Parce que la gélatine en feuille donne plus de lustre à l'aspic.

23. Q. Enumérez les différentes entrées qu'on peut faire avec du pâté de foie gras.

R. Mousse froide, Aspic, Chaud-froid.

24. Q. Qu'entend-on par des "œufs à l'écossaise"?

R. Ce sont des œufs cuits dur incorporés dans les croquettes de jambon (1 tasse de jambon cuit haché pour ⅓ de tasse de sauce épaisse), puis trempés dans un œuf battu avec une cuillerée à soupe de lait, et roulés dans un mélange égal de farine et de chapelure, enfin frits dans la friture chaude, à 390 degrés.

25. Q. Nommez six façons d'apprêter les œufs comme entrée.

R. (a) Oeufs farcis en aspic.
(b) Oeufs cuits dur avec sauce à la King dans des croûtes à pâté ou sur canapés.
(c) Oeufs mollets sur canapés.
(d) Oeufs à l'écossaise.
(e) Oeufs farcis de mousse froide quelconque.
(f) Timbales aux oeufs. (Voir recettes).

26. Q. Donnez la formule d'une pâte à frire ou à rissole.

R. 1 tasse de farine à pain, ½ c. à thé de sel, 2 œufs, ⅔ de tasse de lait, 1 pincée de poivre. Combinez les liquides et ajoutez aux ingrédients secs. (Voir "beignets".)

Ecorses confites. d'oranges citrons et pamplemousse

Mettre tremper des ecorses mélanges dans l'eau froide pour 2 jours. pèses les, ajouter autant de sucre pour faire un sirop épais mélanger les ecorses avec sirop et bouiller 2 hs. laisser froidir une journée. mettre les ecorces dans une assiette faire fondre le sucre et les remplir de ce sucre

Recettes pour entrées

Aspic

4 c. à soupe de carotte, oignon, et céleri en dés
2 c. à soupe de gélatine (généreuses) en poudre
4 t. de bouillon blanc (de veau ou de poulet) ou de bouillon de boeuf
2 c. de jus de citron
2 blanc d'œufs pas battus
½ c. à thé d'épices, à marinades
4 c. à soupe de Sherry (pas nécessaire)

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites cuire les légumes dans le bouillon une demi-heure avec les épices.

(b) Coulez et ajoutez la gélatine dissoute pendant 5 minutes dans ½ tasse d'eau froide. Ajoutez les blancs d'œufs un peu battus et le jus de citron et faites jeter un bouillon. Laissez reposer sur le coin du feu pendant une demi-heure, puis passez à travers une serviette humide et assaisonnez fortement de sel, de Tabasco et de jus de citron.

Aspic à la minute

4 tasses d'eau bouillante dans lesquelles on cuit, pendant 20 minutes, 1 tasse de carotte, oignon et céleri mêlés
Du jus de citron, sel et poivre au goût
4 cubes de comprimés de bouillon ou 4 c. à thé d'extrait de bœuf
2 c. à soupe de gélatine dissoute dans une ½ tasse d'eau froide pendant 5 minutes

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites cuire les légumes tel qu'indiqué, ajoutez ensuite les cubes de bouillon ou l'extrait de bœuf à l'eau et amenez à ébullition.

(b) Ajoutez la gélatine dissoute dans l'eau froide et ensuite le jus de citron. Assaisonnez et versez dans des moules. Un peu de Sherry, 1 c. à soupe relève la saveur de l'aspic. En ajoutant partie égale de bouillon et de jus de tomates clarifié, on peut faire des aspics aux tomates suivant la recette rapide ou ordinaire pour aspics.

Croquettes

1 tasse de viande ou de poisson cuit haché fin
⅓ tasse de sauce épaisse brune, blanche ou à la tomate
1 c. à thé d'oignon
1 œuf, chapelure et farine
Assaisonnement au goût

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez la sauce bien assaisonnée avec la viande ou le poisson et laissez refroidir.

(b) Faites-en des boulettes, des cônes, des pyramides ou des cylindres, et trempez-les dans un œuf bien battu mêlé de 1 c. à soupe de lait ou d'eau.

(c) Roulez dans un mélange à parties égales de farine et de chapelure et faites frire dans une friture chaude, à 390°. Quand ils sont dorés, laissez-les égoutter sur du papier brun.

Variétés:

Poulet, Jambon, Bœuf, Homard, Saumon, Flétan, Veau, Agneau, Oeufs cuits dur. ou viandes diverses mélangées.

Gelée de tomates ou aspic aux tomates

1 c. à soupe généreuse de gélatine pour chaque chopine de liquide
1 boîte de soupe aux tomates en conserves
Autant d'eau que soupe
Sel et Tabasco au goût

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mêlez la soupe et l'eau et amenez à ébullition.

(b) Ajoutez la gélatine dissoute dans deux fois son volume d'eau pendant 5 minutes, et brassez jusqu'à ce que la gélatine soit complètement fondue.

(c) Assaisonnez et versez dans des moules.

Cette gelée n'est pas transparente.

Mousse (froide)

1 tasse de viande ou de poisson cuit et haché fin
1 tasse de bouillon blanc ou de lait
1 c. à soupe de Sherry
½ tasse de crème à fouetter
1 c. à soupe (généreuse) de gélatine

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre la gélatine dans 2 c. à soupe de bouillon ou de lait froid, pendant 5 minutes. Faites-la fondre ensuite dans le bouillon chaud ou le lait et mélangez à la purée de viande ou de poisson.

(b) Quand le mélange est froid et sur le point de prendre, ajoutez-le légèrement à la crème fouettée ferme et mettez en moule au froid jusqu'à ce que le tout soit pris. Certaines cuisinières ajoutent au bouillon ou au lait 3 jaunes d'œufs battus.

Mousses (chaudes)

½ tasse de viande ***crue*** hachée, de préférence du veau ou du poulet ou du poisson quelconque
¾ tasse de viande blanche ***cuite*** hachée fin
2 blancs d'œufs
1 tasse de crème à fouetter
1 c. à soupe de vin Sherry

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez la viande ***crue*** hachée ou le poisson avec 1 blanc d'œuf bien battu et ½ tasse de crème à fouetter et pilez dans un pilon.

(b) Mélangez la viande ***cuite*** avec ½ tasse de crème fouettée ferme et le blanc d'un oeuf battu en neige.

(c) Réunissez les deux mélanges très légèrement et assaisonnez fortement avec du Sherry, du sel et Tabasco.

(d) Versez dans un moule et faites cuire dans une lèchefrite d'eau jusqu'à ce que ferme au centre. A peu près 1½ heure. Démoulez pour servir.

Variétés:

Poulet,	Veau,	Jambon,
Ris de veau,	Homard,	Agneau,
Saumon,	Crabe,	Champignon.

Mousse aux tomates

Gelée de tomates
1 tasse de crème à fouetter

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Incorporez par cuillerées l'aspic aux tomates sur le point de prendre dans la crème fouettée.

(b) Assaisonnez, mettez dans un moule et faites prendre au froid.

Pâté de foie gras. (*Voir recettes*).

Quenelles

½ tasse de mie de pain rassis
2 c. à soupe de beurre
⅔ tasse de viande crue hachée (blanche de préférence)
½ tasse de lait
1 blanc d'œuf
1 pincée de muscade

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites une pâte avec la mie de pain et le lait, ajoutez le beurre et le blanc d'œuf battu en neige.

(b) Ajoutez la viande cuite passée trois fois au moulin à viande.

(c) Faites-en des boulettes et pochez dans le bouillon chaud. Servez sur rôties avec une sauce riche.

Variétés:

Poulet,	Veau,	Jambon,
Saumon,	Flétan,	Homard,
Huîtres,	Peignes (clams)	Agneau.

Raviolis

Pâte à nouille (voir recettes)
4 c. à soupe d'épinards cuits
1 œuf
½ tasse de fromage fort râpé
4 c. à soupe de mie de biscuits soda

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Roulez la pâte à nouille de l'épaisseur d'une feuille de papier ou aussi mince que possible et coupez en rondelles de 2 pouces.

(b) Mélangez les épinards avec l'œuf et le fromage et assaisonnez, puis mettez une petite c. à thé du mélange sur une rondelle de pâte et recouvrez-le d'une autre rondelle; mouillez les bords et collez-les bien ensemble.

(c) Pochez dans du bouillon blanc pendant 10 minutes, mettez dans un plat, saupoudrez de fromage fort râpé et masquez de sauce créole ou espagnole.

Rissoles

Pâte brisée (voir recettes) | Viande ou poisson préparés comme pour croquettes

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Roulez la pâte à une épaisseur d'une pièce de 25 sous et coupez en rondelles de 2 à 3 pouces.

(b) Mettez 1 c. à soupe de viande ou de poisson préparé comme pour les croquettes, au centre même. Humectez le tour.

(c) Recouvrez d'une autre couche de pâte et serrez-en bien les bords ensemble.

(d) Faites cuire dans une friture à une chaleur de 380°, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Egouttez sur papier brun.

Sauce chaud-froid

1 c. à soupe de gélatine dissoute pendant 5 minutes dans 2 c. à soupe d'eau froide

1 tasse de sauce moyenne No 2, blanche, brune ou aux tomates

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Ajoutez la gélatine dissoute à la sauce chaude et brassez jusqu'à ce qu'elle soit complètement fondue.

(b) Versez sur la viande ou le poisson très froid quand elle est sur le point de prendre.

Soufflés

1 tasse de sauce blanche épaisse
1 tasse de viande ou poisson haché fin (cuit)
3 œufs
Sel et Tabasco

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Ajoutez la viande ou le poisson à la sauce épaisse et incorporez-y les jaunes d'œufs.

(b) Quand le mélange est refroidi, ajoutez très légèrement les blancs d'œufs battus en neige et mettez dans un plat à soufflé.

(c) Faites cuire dans un four à 350°, pendant 1 heure, ou dans un récipient rempli d'eau bouillante que vous mettez au four, à 375°, pendant 25 à 30 minutes. Il faut le servir immédiatement avant qu'il retombe.

Timbale

1 tasse de viande ou de poisson cuit haché fin
4 c. à soupe de chapelure
½ c. à thé de jus d'oignon
1 tasse de lait
1 œuf complet ou 2 jaunes d'œufs
Sel et Tabasco au goût

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez la viande ou le poisson avec l'œuf battu, le lait et la chapelure. Ajoutez-y le jus d'oignon et l'assaisonnement au goût.

(b) Versez dans des moules beurrés dont le fond a été recouvert de papier beurré un peu plus petit que le fond du moule.

(c) Mettez les moules dans une lèchefrite à moitié pleine d'eau bouillante. Faites cuire au four jusqu'à ce que le centre soit ferme. Démoulez. Pour une entrée on les recouvre d'une sauce riche quelconque.



1—SALADE AUX TOMATES AVEC MAYONNAISE (page 140)
2—SALADE JEWEL (page 144) 3—SALADE CLARIDGE (page 143)
4—SALADE A LA POMME FARCIE DE CÉLERI ET NOIX (page 140)
5—SALADE NID D'OISEAU (page 138)

Oeufs

1. Q. *Quel est l'élément constitutif principal du blanc d'œuf?*

R. Le blanc d'œuf est composé presque entièrement d'albumine pure. Le jaune est composé en grande partie de matières grasses et d'un peu de soufre.

2. Q. *Combien faut-il de blancs d'œufs pour remplir une tasse?*

R. (a) Il faut huit blancs d'œufs à peu près pour remplir une tasse.

(b) Il faut dix jaunes d'œufs à peu près pour remplir une tasse.

3. Q. *Comment conserve-t-on les blancs d'œufs frais?*

R. (a) On peut les laisser sécher et leur ajouter, quand on en a besoin, autant de c. à soupe d'eau froide qu'il y avait de blancs d'œufs. Le liquide obtenu peut être battu comme du blanc d'œuf frais.

(b) On conserve les jaunes dans un plat, couvert d'un linge humide et placé dans un endroit frais.

4. Q. *Quelle est la meilleure façon de faire bouillir des œufs pour qu'ils soient faciles à digérer?*

R. On cuit au point d'ébullition 2 tasses d'eau pour chaque œuf; on y met les œufs; on recouvre la casserole et on les retire du feu. Au bout de six minutes, les œufs seront à point.

5. Q. *Qu'est-ce qu'un œuf mollet, et comment le cuit-on?*

R. C'est un œuf dont le jaune reste liquide, mais dont le blanc est coagulé. On le cuit comme il a été dit dans la réponse précédente, mais on le laisse dans la casserole couverte pendant huit minutes au lieu de six.

6. Q. *Est-il absolument nécessaire de retirer du poêle la casserole où les œufs sont en train de cuire?*

R. On peut l'y laisser pourvu que l'eau cesse de bouillir.

7. Q. *Quel est le secret pour bien réussir les œufs pochés?*

R. (a) On choisit des œufs pas trop frais (au moins vieux de deux jours).

(b) On les cuit dans une eau acidulée (1 c. à thé de vinaigre pour une tasse d'eau).

(c) On ne doit pas laisser l'eau bouillir, mais seulement mijoter. Les commençants peuvent faire usage d'anneaux à pocher bien beurrés. L'œuf est cassé d'abord dans une soucoupe, puis glissé doucement dans l'eau. Les jaunes devraient projeter légèrement hors de l'eau si l'on veut d'excellents résultats.

8. ***Q. Quelle cuisson rend le blanc d'un œuf dur et indigeste?***

R. Une cuisson à une trop haute température.

9. ***Q. Pourquoi trempe-t-on les croquettes dans des œufs avant de les faire frire?***

R. Parce que l'œuf, durci par la chaleur, forme une couche imperméable qui protège la croquette contre la graisse de friture.

10. ***Q. Peut-on faire usage du jaune d'œuf pour "paner"?***

R. Non, le jaune est trop pauvre en albumine. Il faut faire usage de blanc d'œuf seulement ou les deux ensemble.

11. ***Q. De combien d'eau faut-il faire usage pour faire bouillir les œufs?***

R. D'au moins deux tasses pour chaque œuf.

12. ***Q. Comment conserve-t-on les œufs durant l'hiver?***

R. (a) Dans du silicate de potasse ou de soude. La proportion d'eau qu'il faut ajouter est généralement indiquée sur la boîte. (Water glass).
(b) On peut les frotter à la vaseline et les garder dans un endroit frais. Cette méthode est approuvée par le Département d'Agriculture.
(c) On peut les enterrer dans du gros sel de telle façon que chaque œuf soit complètement entouré de sel.
(d) On fait un mélange de deux tasses de chaux fraîche éteinte et d'une tasse de sel ordinaire, dissous dans trois gallons d'eau froide. On y met ensuite les œufs dès qu'on le désire.

13. ***Q. Comment peut-on constater si les œufs sont frais ou non?***

R. (a) Un œuf frais a une surface mate.
(b) Un œuf frais va au fond d'un vase d'eau froide, tandis qu'un œuf moins frais flotte.
(c) Mis vis-à-vis une chandelle, les œufs moins frais révèlent une tache foncée.

14. ***Q. Que faut-il penser des œufs gelés?***

R. Les œufs, qui ont gelé quand ils étaient parfaitement frais, sont assez bons; on peut en faire usage dans les gâteaux, les pâtes, etc.

15. ***Q. Quel est le rôle des œufs dans la cuisson des aliments?***

R. (a) Ils peuvent servir à faire lever les gâteaux et les pâtes.
(b) Ils servent à lier les cossetardes et les sauces.
(c) Ils servent aussi de liaison dans la confection des nouilles, des galettes de viande et des croquettes.
(d) Ils servent à rendre les rissoles et les croquettes imperméables à la graisse des fritures.
(e) Ils jouent le rôle d'émulsion dans la confection des mayonnaises.

16. Q. Comment faut-il battre les œufs pour la confection des gâteaux?

R. Il faut les battre dans un plat au moyen d'une batteuse de broche, afin de faire entrer beaucoup d'air.

17. Q. Qu'appelle-t-on batteuse Dover?

R. C'est une batteuse mécanique composée d'une roue d'engrenage, que l'on actionne au moyen d'une petite poignée.

18. Q. Quand faut-il préférer la batteuse Dover à la batteuse de broche?

R. Quand on bat les œufs pour une meringue ou un glaçage; ils auront ainsi une consistance bien plus forte que s'ils sont battus avec une batteuse de broche.

19. Q. Pourquoi est-il bon d'ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs que l'on bat?

R. Le sel agit sur l'albumine des œufs de telle façon qu'ils sont plus faciles à battre.

20. Q. Jusqu'à quel point doit-on battre les blancs d'œufs pour gâteaux?

R. Jusqu'à ce qu'une cuiller à soupe puisse s'y tenir debout.

21. Q. Quel effet la crème de tartre a-t-elle sur les blancs d'œufs battus?

R. La crème de tartre les épaissit; on ne doit l'ajouter cependant qu'au moment où les œufs sont bien mousseux.

22. Q. Y a-t-il danger de trop battre les blancs d'œufs?

R. Oui, quand on les bat pour gâteaux, il faut éviter de les battre jusqu'à ce qu'ils soient secs et forment des flocons séparés.

23. Q. Les blancs, battus ainsi à l'excès, auraient-ils un mauvais effet sur les gâteaux?

R. Oui, ils rendraient le gâteau très sec.

24. Q. Quelle condition rend les œufs brouillés durs?

R. Une cuisson à trop haute température durcit les blancs d'œufs et en fait une masse indigeste.

25. Q. Qu'est-ce qu'une omelette?

R. C'est un mélange d'œufs battus ou d'œufs battus avec du lait ou de l'eau.

26. Q. Quels sont les secrets pour bien réussir une omelette?

R. (a) Une poêle à omelette ou une poêle de fer, d'aluminium ou de granit.
(b) Cette poêle ne devrait pas être nettoyée à l'eau, mais frottée avec du sel trempé de vinaigre.
(c) Les œufs doivent être cuits dès que battus.
(d) L'omelette devrait être cuite à feu vif et servie aussitôt sur un plat chaud.

27. Q. *Quelle différence y a-t-il entre une omelette française ou simple omelette et une omelette soufflée?*

R. (a) Dans une omelette ***simple*** ou ***française,*** les œufs sont battus ***ensemble*** jusqu'à ce que mousseux et une c. à soupe d'eau chaude est ajoutée pour chaque œuf employé.

(b) Dans l'omelette ***soufflée,*** les jaunes sont battus ***séparément*** avec une c. à thé d'eau chaude pour chaque œuf employé et les blancs sont incorporés au dernier moment. Une omelette ainsi préparée est une sorte de soufflé et peut être cuite au four et brunie à la poêle salamandre.

28. Q. *Quelles sont les variétés principales d'une omelette simple?*

R. Les sauces principales, dont on fait usage avec une omelette simple, sont les sauces espagnoles, aux champignons, au sherry, au fromage, les sauces soubise, béarnaise avec tomates, au beurre noir. (Voir "sauces".)

29. Q. *Nommez huit variétés d'omelettes soufflées?*

R. (a) Avec sauce Soubise.
(b) Avec sauce au pain.
(c) Avec sauce Tartare.
(d) Avec sauce Sabayon (page 213).
(e) Avec sauce Melba.
(f) Avec sauce Mornay.
(g) Avec sauce Espagnole.
(h) Avec sauce Créole.

30. Q. *Qu'est-ce qu'une cossetarde?*

R. Une cossetarde est composée simplement de lait épaissi d'œufs.

31. Q. *Doit-on battre les œufs pour faire une cossetarde?*

R. Très peu, car autrement la cossetarde sera spongieuse au lieu d'être lisse.

32. Q. *De quelle proportion d'œufs pour une tasse de lait doit-on faire usage dans une cossetarde?*

R. (a) Pour une cossetarde molle ou que l'on sert dans le moule même où elle cuit, il faut un œuf entier ou deux jaunes.

(b) Pour une cossetarde ferme, que l'on sert hors des moules, on ajoute un jaune additionnel pour chaque tasse de lait.

33. Q. *Est-ce qu'un œuf entier vaut mieux que deux jaunes pour la confection d'une cossetarde?*

R. Les jaunes battus font une cossetarde plus délicate que les œufs entiers.

34. Q. *Comment doit-on ajouter les œufs au lait dans la confection d'une cossetarde sucrée?*

R. La meilleure façon est de battre les œufs et le sucre ensemble jusqu'à ce que mousseux et de verser le lait chaud sur le mélange. On cuit la cossetarde en la "pochant" au four jusqu'à ce que ferme.

35. Q. *Quelle précaution faut-il prendre quand on épaissit les sauces avec des œufs?*

R. L'eau dans la partie inférieure du bain-marie devrait toucher le fond du vase supérieur pour que la cuisson ne soit pas trop rapide. Si la sauce cuit à une trop haute température, l'œuf se coagulera, ce qui donnera à la cossetarde l'apparence d'être caillée.

36. Q. *Que faut-il faire avec une sauce dont l'œuf est trop cuit?*

R. Il faut la filtrer et l'épaissir de nouveau.

37. Q. *Pourquoi faut-il préférer les œufs aux poudres à pâtes pour faire lever les gâteaux?*

R. Parce qu'ils rendent le gâteau plus frais et plus capable de se conserver frais.

38. Q. *Que peut-on mettre à la place d'un œuf dans une mayonnaise?*

R. Un œuf peut être remplacé par trois c. à soupe de lait évaporé en conserve, et la mayonnaise est faite de la façon ordinaire.

39. Q. *De combien d'œufs fait-on usage pour une tasse de sauce d'une façon générale?*

R. Un jaune d'œuf suffit à donner de la couleur et du corps à une tasse de sauce blanche, mais on peut y ajouter deux ou trois jaunes avec avantage.

40. Q. *Pourquoi semble-t-il parfois impossible de battre les blancs d'œufs?*

R. Parce que les blancs sont mêlés de quelque matière grasse.

41. Q. *Pourquoi est-il important d'empêcher le jaune de se mêler aux blancs d'œufs que l'on veut battre?*

R. Précisément parce que le jaune est huileux et que le moindre fragment suffit à empêcher le blanc de se battre.

42. Q. *Dans quelles conditions les blancs d'œufs se battent-ils le mieux?*

R. Quand les œufs sont bien refroidis. Les œufs de plus de deux jours se battent aussi plus facilement que les œufs très frais. Les blancs des œufs, conservés dans du silicate de potasse ou de soude (water glass), se battent plus facilement que les autres.

43. Q. *A quel moment ajoute-t-on le sucre aux meringues?*

R. Seulement quand les blancs ont atteint assez de consistance pour qu'une cuiller à soupe y tienne debout.

Céréales

1. Q. *Comment doit-on cuire les céréales?*

R. On doit les cuire, après les avoir lavées à fond, dans un bain-marie avec quatre fois autant d'eau salée que de céréales. La cuisson doit être très lente si l'on veut de bons résultats.

2. Q. *Comment cuit-on le riz?*

R. On le lave; on le laisse tomber graduellement dans quatre fois la quantité d'eau, de telle façon que l'ébullition ne soit pas interrompue. La casserole devrait être placée directement sur le poêle (jamais au bain-marie). On laisse alors le riz bouillir à gros bouillons jusqu'à ce que les grains soient bien tendres, ayant soin de le brasser de temps à autre à la fourchette.

3. Q. *Que faut-il faire si l'eau s'évapore trop rapidement en cuisant le riz?*

R. Il faut y ajouter de l'eau bouillante; il n'y a aucun danger de mettre trop d'eau, mais il ne faut pas interrompre l'ébullition.

4. Q. *Comment pouvez-vous constater si le riz est à point?*

R. Quand les grains sont tendres et transparents.

5. Q. *Le riz absorbe-t-il toujours la même quantité d'eau?*

R. Non, le degré d'absorption dépend de la variété et de l'âge du riz.

6. Q. *Qu'appelle-t-on riz grillé?*

R. Le riz qui a été bruni à la poêle dans du beurre ou de la graisse de bacon avant d'être bouilli.

7. Q. *Que doit-on faire quand le riz est cuit à point?*

R. On doit le mettre dans une passoire et le traverser d'un jet d'eau chaude jusqu'à ce que chaque grain soit bien nettement séparé des autres et jusqu'à ce que l'eau qui le traverse soit devenue claire. On met alors le riz sécher au four. Une serviette humide, posée sur le bol ou la passoire, empêchera le riz de sécher trop vite.

8. Q. *Qu'appelle-t-on pâtes italiennes?*

R. Le spaghetti, la macaroni et le vermicelle.

9. Q. *Quelle différence y a-t-il entre ces trois pâtes?*

R. La seule différence est dans la forme.

10. Q. *Pourquoi certains macaroni sont-ils jaunes tandis que d'autres sont blancs?*

R. Les macaroni sont supposés contenir des œufs, mais dans la plupart des cas ils sont colorés au safran.

11. Q. *Qu'appelle-t-on "scrapple"?*

R. On appelle "scrapple" un mélange de viande, hachée menue, fortement assaisonnée, et de farine de blé-d'Inde rôti au four dans une lèchefrite. (Voir recettes).

12. Q. *Qu'appelle-t-on "samp"?*

R. On appelle "samp" le blé-d'Inde décortiqué et blanchi.

13. Q. *Qu'appelle-t-on "grits"?*

R. On appelle "grits" une farine faite de maïs entier moulu fin.

14. Q. *Comment doit-on conserver les céréales?*

R. Dans des bocaux ou récipients hermétiques.

15. Q. *Qu'appelle-t-on nouilles?*

R. On appelle nouilles des pâtes alimentaires faites par l'incorporation d'un œuf dans une tasse de farine.

16. Q. *Comment peut-on empêcher qu'une croûte ne se forme sur les céréales cuites quand on ne doit pas les servir immédiatement?*

R. En versant une ou deux cuillerées d'eau sur la surface des céréales cuites.

17. Q. *Qu'appelle-t-on "Polenta"?*

R. On appelle "Polenta" un mets italien fait de la façon suivante: on incorpore, en brassant, une c. à soupe d'huile d'olive ou de beurre à une tasse de gruau chaud de farine de maïs avec 2 c. à soupe de Parmesan ou d'un autre fromage fort.

18. Q. *Qu'est-ce qu'un "Risotto"?*

R. C'est un mets italien fait de riz grillé et bouilli que l'on fait frire avec du beurre, des piments verts et des oignons.

19. Q. *Qu'appelle-t-on ravioles ou ravioli?*

R. De petites rondelles de pâte à nouilles, remplies de viande hachées aux fines herbes et d'épinards.

20. Q. *Qu'appelle-t-on "Gnocchi"?*

R. On appelle ainsi ces riches sauces blanches assaisonnées de fromage piquant et que l'on fait d'après différentes recettes. (Voir recettes.)

21. Q. *Le macaroni et le vermicelle doivent-ils être cuits dans le bouillon, quand on prépare des soupes?*

R. Non, parce qu'ils empêchent le bouillon d'être transparent.

22. Q. *Comment les Italiens cuisent-ils le macaroni?*

R. Ils le laissent tomber dans l'eau bouillante salée de telle façon qu'il s'amollit sans se briser.

23. Q. *Comment cuire le macaroni au gratin?*

R. (a) On peut mettre tout simplement des rangées alternatives de macaroni cuit avec la sauce au fromage ou Mornay et le faire cuire au four pendant 20 minutes.

(b) On peut mettre des rangées alternatives de macaroni cuit, de biscuits soda en morceaux et de fromage râpé finissant avec le fromage et couvrant le tout généreusement de lait assaisonné.

Ce plat doit être cuit dans un four de 350° jusqu'à ce qu'il soit gonflé et doré, à peu près une heure.

24. Q. *Quelles sont les meilleures sauces pour servir avec le macaroni ou la spaghetti?*

R. Sauces Béchamelle, Mornay, Créole, Bulgare, Duchesse, espagnole et fermière.

Recettes

Oeufs - Céréales et Pâtes Alimentaires

Gnocchi à la Romana

4 c. à soupe de beurre
4 c. à soupe de fécule de maïs
2 jaunes d'œufs
½ c. à thé de sel
4 c. à soupe de farine
2 tasses de lait chaud
¾ tasse de fromage *fort* râpé

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Ajoutez la fécule de maïs et la farine au beurre fondu et ensuite incorporez le lait en brassant dans un bain-marie.

(b) Cuisez pendant 3 minutes, brassant le mélange tout le temps et ensuite ajoutez les jaunes d'œufs bien battus avec ½ tasse de fromage râpé et faites cuire pour 20 min.

(c) Versez le mélange dans une lèchefrite beurrée. Quand le plat a eu le temps de refroidir, coupez-le en carrés, en diamants ou en petites bandes. Mettez alors dans une terrine à pouding; couvrez de ce qui reste du fromage râpé et faites brunir au four.

Oeufs au miroir

2 œufs
Sel et poivre
1 c. à soupe de beurre

FAÇON DE PROCEDER:

Faites cuire les œufs dans le beurre dans un poêlon jusqu'à ce que le blanc soit pris. Assaisonnez avant de servir.

Oeufs cuits au sirop d'érable

2 œufs
1 tasse sirop d'érable

FAÇON DE PROCEDER

Faites jeter un bouillon au sirop ensuite laissez tomber les œufs sans casser les jaunes. Retirez le poêlon du feu quand les blancs sont pris.

Omelette idéale

4 œufs
¾ de tasse de lait
½ c. à thé de sel
2 c. à soupe de tapioca à la minute
1 c. à soupe de beurre
Une pincée de poivre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les jaunes et ajoutez les au lait cuit 10 minutes dans un bain-marie avec le tapioca et le beurre.

(b) Ajoutez le mélange très légèrement aux blancs battus en neige.

(c) Versez dans un poêlon à omelettes et faire cuire sur le feu une quinzaine de minutes. Faites dorer dans la flamme.

Simple omelette française

4 œufs
2 c. à soupe de beurre
3 gouttes de tabasco
4 c. à soupe de lait
1 c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les œufs ensemble juste assez pour les amalgamer et incorporez-y le lait.
(b) Mettez le beurre dans une lèchefrite très chaude, puis versez-y le mélange.
(c) Faites cuire à feu doux, retournant l'omelette avec une spatule afin qu'elle cuise uniformément. Repliez-la et servez sur plat bien chaud.

Simple omelette soufflée:

4 œufs
1 c. à soupe de beurre
4 c. à soupe d'eau chaude
½ c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez ensemble les jaunes, l'eau chaude avec le sel et 3 gouttes de tabasco ou une pincée de poivre rouge, jusqu'à ce que le mélange soit épais et couleur de citron.
(b) Incorporez les blancs battus à bonne consistance, jusqu'à ce qu'ils aient absorbé tout le liquide.
(c) Versez le mélange dans une lèchefrite ordinaire ou à omelette très chaude en même temps que le beurre fondu.
(d) Cuisez à chaleur vive jusqu'à ce que l'omelette soit ferme au toucher; puis retournez-la sur un plat chaud. On peut finir l'omelette au four si on le désire.

Variétés d'omelettes simples ou françaises

(a) Remplie de champignons frits et mêlés à la sauce blanche.
(b) Remplie de 4 gros champignons, 2 c. à thé d'oignon râpé, 2 c. à thé de piment vert, 2 c. à thé de persil haché; le tout mêlé de 3 ou 4 grains de raisin sec sans pépins et de 2 olives frites hachées dans 2 c. à soupe de beurre.
(c) Remplie de ½ tasse d'aubergine en cubes, ½ tasse de "bacon" en cubes, 4 c. à soupe de pomme en cubes, — tous ces ingrédients ayant été cuits ensemble dans le beurre.
(d) Remplie d'asperges à la crème.

Ingrédients qu'on peut ajouter soit à l'omelette française, soit à l'omelette ordinaire avant de la cuire (omelette de 6 œufs):—

(a) 1 c. à soupe de câpres et ½ c. à thé de persil haché.
(b) 2 c. à soupe de céleri cuit ou cru.
(c) 2 c. à thé de ciboulette hachée.
(d) 2 c. à soupe de jambon haché avec 2 c. à soupe de concombres frits à la poêle.

NOTE—Quelques cuisinières ajoutent une cuillerée à thé de fécule de maïs pour chaque oeuf employé dans une omelette avec une bonne pincée de poudre à pâte.

Corps gras

1. Q. *Quels sont les principaux corps gras usités en cuisine?*

R. (a) Beurre,
(b) crème,
(c) suif,
(d) graisse,
(e) saindoux,
(f) huiles végétales.

2. Q. *Quels sont les principaux usages du beurre?*

R. (a) Le beurre entre dans les sauces,
(b) dans la pâtisserie, pâte brisée et feuilletée,
(c) dans les gâteaux.

3. Q. *A quoi sert la crème dans la cuisine?*

R. (a) Aux sauces,
(b) aux soupes à la crème,
(c) à la pâtisserie et aux gâteaux,
(d) aux crèmes cuites au four et charlottes,
(e) aux poudings glacés et crèmes glacées,
(f) dans les apprêts de salade.

4. Q. *Quelle est la différence entre la crème "simple" ou "de table" et la crème "double" ou "à fouetter"?*

R. La crème "double" ou "à fouetter" contient plus de matière grasse que la crème "simple".

5. Q. *Est-ce que la crème "double" ou "à fouetter" se fouette toujours?*

R. Elle ne se fouette que si on l'a tirée d'un lait trait depuis douze heures ou plus.

6. Q. *Que peut-on ajouter à la crème fouettée pour la rendre plus épaisse sans en changer le goût?*

R. Les cuisiniers français ajoutent généralement 1 cuillerée à thé de gomme adragante en poudre à chaque pinte de crème à fouetter après l'avoir fouettée.

7. Q. *La gomme adragante est-elle préférable à la gélatine?*

R. Elle donne des résultats infiniment supérieurs.

8. Q. *Combien faut-il de crème double pour faire une tasse de crème fouettée?*

R. Comme la crème double son volume en étant fouettée, une demi-tasse de crème à fouetter donnera une tasse de crème fouettée.

9. Q. ***D'où vient qu'en faisant une Charlotte Russe ou une Crème Bavaroise le mélange perde quelquefois sa consistance mousseuse?***

R. Parce que le liquide contenant la gélatine a été ajouté avant qu'il fût tout à fait refroidi. Il doit être froid, mais pas tout à fait pris.

10. Q. ***Quand arrive-t-il que la crème tourne en beurre en la fouettant?***

R. Quand elle n'a pas été suffisamment refroidie avant d'être battue. La crème double ***froide*** ne tourne jamais en beurre quand on la fouette.

11. Q. ***Qu'entend-on par suif?***

R. On entend par suif la graisse extraite de l'agneau, du mouton et du bœuf. Le suif de mouton possède un goût beaucoup plus fort que le suif de bœuf et ne sert pas beaucoup à la cuisine.

12. Q. ***Quels sont les principaux usages du suif de bœuf dans la cuisine?***

R. (a) On le mélange avec une quantité égale de saindoux pour en faire une friture excellente.
(b) On s'en sert pour la pâtisserie française ou feuilletée.
(c) On s'en sert pour faire des poudings à la vapeur.

13. Q. ***Comment peut-on clarifier le suif?***

R. On doit d'abord faire tremper le suif pendant une heure dans de l'eau salée (1 cuiller à thé de sel pour une pinte d'eau), ensuite l'égoutter, et quand il est séché enlever la membrane. On doit alors le faire fondre très lentement dans un bain-marie, en maintenant l'eau juste au-dessous du point d'ébullition. Le couler à travers un coton à fromage dans un pot et le mettre au frais. La graisse brûlant facilement, il faut veiller à garder la température basse.

14. Q. ***Comment peut-on clarifier ou épurer la panne?***

R. A chaque pinte de panne que vous voulez épurer ajoutez une demi-tasse de tranches épaisses de pommes de terre crues et faites cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient brunies; la panne doit alors être coulée à travers un coton à fromage dans un pot. Il est quelquefois nécessaire de clarifier la panne deux fois ou de se servir d'un double coton à fromage. Une bonne pincée de soda aidera à blanchir la panne.

15. Q. ***Quelle est la différence entre le beurre "long" et le beurre "court"?***

R. Le beurre "court" s'émiette quand on le pétrit, tandis que le beurre "long" devient malléable. Le beurre "court" n'a pas été bien séché et contient encore trop de liquide. Il s'ensuit qu'il ne se garde pas aussi bien et n'est pas aussi bon que le beurre "long" pour faire des pâtisseries.

16. Q. Comment reconnaît-on le beurre de l'oléomargarine?

R. (a) L'oléomargarine ne mousse pas en bouillant, mais crache beaucoup.

(b) Le beurre mousse beaucoup et ne crache pas.

On peut faire l'expérience avec une cuillerée à soupe de l'un et l'autre.

17. Q. Comment conserver le beurre frais?

R. On peut le conserver dans un récipient recouvert, à l'endroit le plus frais possible. Si vous l'achetez en briques enveloppées, laissez-le dans son papier jusqu'à ce que vous vous en serviez.

18. Q. Comment doit-on dessaler le beurre pour faire de la pâtisserie française?

R. Pour faire la pâtisserie française, il faut laver le beurre, le mettre dans un coton à fromage et le travailler jusqu'à ce que le sel en soit sorti et que le beurre soit devenu malléable.

19. Q. Qu'entend-on par "graisse de friture"?

R. La graisse de friture est le nom que l'on donne à la graisse qui reste dans le récipient après que la viande y a été rôtie ou grillée. Epurée, la graisse de friture peut servir pour frire et faire les sauces.

20. Q. Comment peut-on utiliser la graisse de volaille?

R. On peut, après l'avoir clarifiée ou épurée, s'en servir pour frire ou pour préparer certains gâteaux et les pâtisseries.

21. Q. Quelle est la meilleure des huiles végétales?

R. L'huile d'olive de bonne qualité est incontestablement la meilleure de toutes les huiles végétales, mais son prix élevé en rend l'usage assez dispendieux dans la cuisine ordinaire. On peut la remplacer par l'huile d'arachide ou l'huile de noix, lesquelles sont préférables à une huile d'olive de qualité inférieure.

22. Q. Comment conserver les huiles végétales?

R. Il faut les conserver au frais et ne jamais les laisser geler, ce qui les rend troubles et leur donne un mauvais goût.

23. Q. Enumérez quelques sortes de fritures.

R. Crisco, une partie égale de saindoux et de suif de bœuf; huile Mazola, graisse de friture clarifiée.

24. Q. Quel désavantage présente l'huile pour la grande friture?

R. Elle risque de déborder en bouillant si elle n'est pas bien surveillée.

Comment dépecer

A — Gigot d'agneau:

Comme le petit bout du gigot est un morceau de choix, il est bon que le dépeceur fasse deux tranches, l'une dans le gros du gigot (comme dans la vignette) et l'autre près de la petite jointure. Il pourra ainsi donner à chaque convive une grande et une petite tranche.

B — Longe de porc:

La longe de porc doit être dépecée ainsi qu'il est indiqué dans la vignette. Il faut un couteau bien aiguisé. La portion de chaque convive devrait comprendre une côtelette entière.

C — Rôti roulé:

En général ce rôti est entouré de ficelle de chanvre et retenu aussi par des brochettes. La viande devrait être tranchée, comme il est indiqué dans la vignette, la lame du couteau allant de la partie extrême du morceau vers le dépeceur. Le morceau doit rester à plat sur la tranche. Les tranches doivent être minces et égales.

D — Rôti de filet:

Doit être dépecé comme le "Wing Roast", c'est-à-dire de la partie charnue vers la pointe.

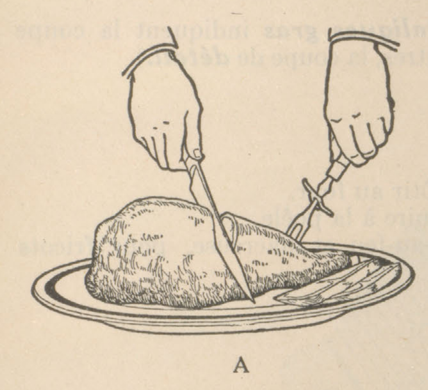
Quand on dépèce la côte ou l'aloyau de bœuf, les tranches doivent être fines et faites du côté le plus rapproché du dépeceur. N'offrez jamais d'autres parties extrêmes à moins qu'on n'en fasse demande expresse. On doit aussi s'enquérir si le convive préfère les tranches saignantes ou bien cuites.

E — Le jambon:

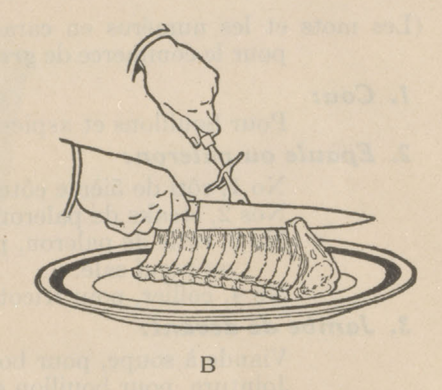
Commencez la tranche également et avec soin et coupez jusqu'à l'os. Il faut se rappeler que pour le jambon les tranches doivent être minces, mais grandes.

F — Le steak "T Bone":

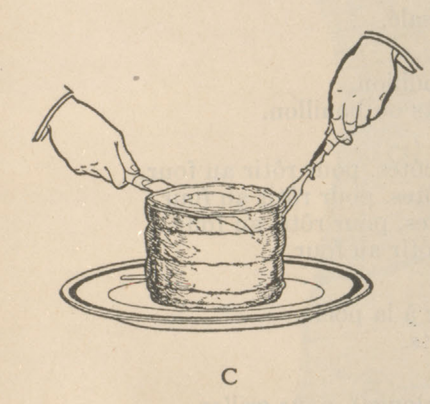
est dépecé comme il est indiqué dans la vignette. Le couteau doit suivre l'os. Les portions sont ensuite faites en conséquence.



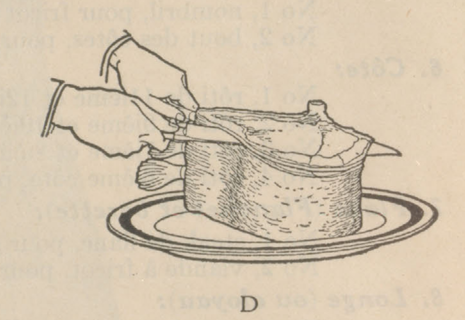
A



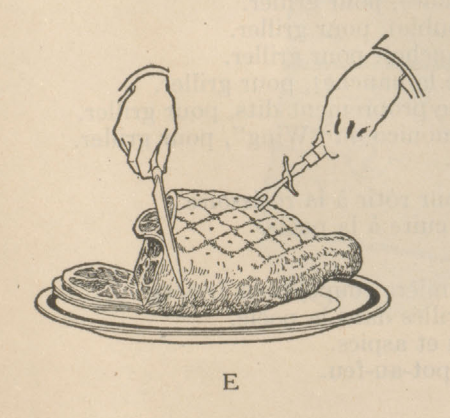
B



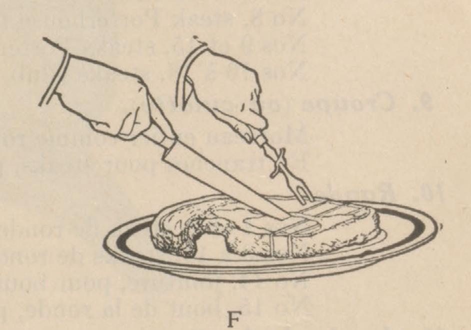
C



D



E



F

Coupe du bœuf et catégories des morceaux

(Les mots et les numéros en caractères ***italiques gras*** indiquent la coupe pour le commerce de ***gros;*** les autres, la coupe de ***détail.***)

1. Cou:
Pour bouillons et aspics.

2. Epaule ou paleron:
No 1, rôti de 5ième côte, pour rôtir au four.
Nos 2, steaks de paleron, pour cuire à la poêle.
No 3, rôtis de paleron, pour pot-au-feu et macreuse, pour fricots ou bœuf salé.
No 4, collier, pour fricots.

3. Jambe de devant:
Viande à soupe, pour bouillon.
Jointure, pour bouillon et aspics.
Os du jarret, pour bouillon et aspics.

4. Poitrine:
(Brisket), pour fricots ou bœuf salé.

5. Tendron:
No 1, nombril, pour fricot ou bouillon.
No 2, bout des côtes, pour fricots ou bouillon.

6. Côte:
No 1, rôti de 11ième et 12ième côtes, pour rôtir au four.
No 2, rôti de 9ième et 10ième côtes, pour rôtir au four.
No 3, rôti de 7ième et 8ième côtes, pour rôtir au four.
No 4, rôti de 6ième côte, pour rôtir au four.

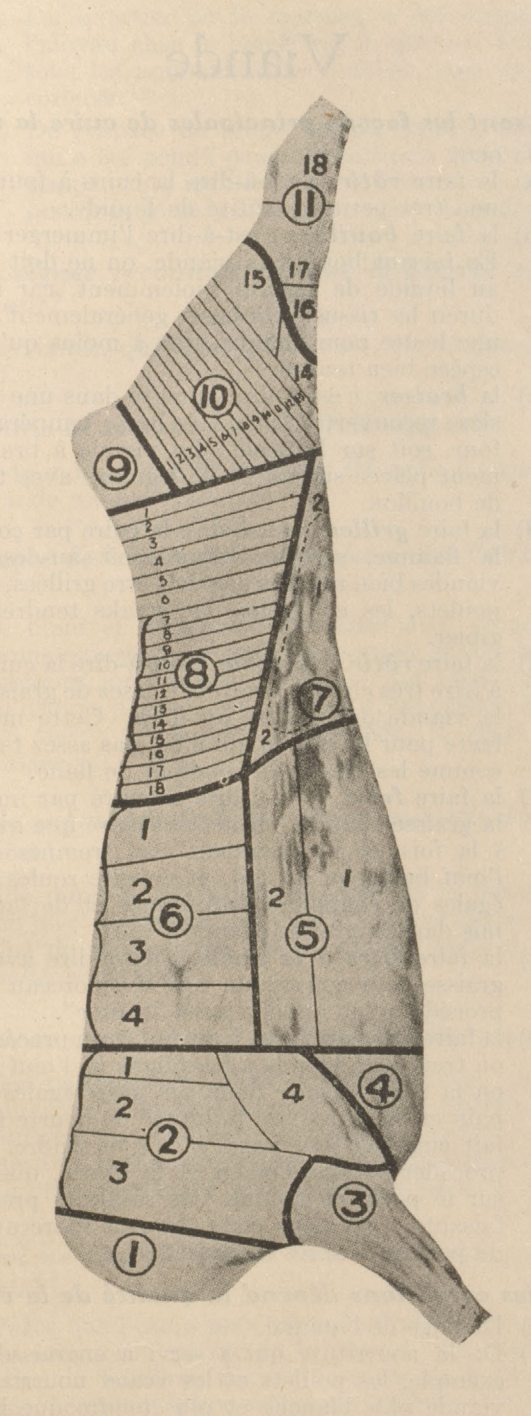
7. Flanc (Flanchet et barette):
No 1, steak de flanc, pour griller à la poêle.
No 2, viande à fricot, pour fricots.

8. Longe (ou aloyau):
No 1, petit bout de l'aloyau (surlonge), pour griller.
No 2, steak sirloin (os triangulaire), pour griller.
Nos 3 et 4, steak sirloin (os ronde), pour griller.
Nos 5 et 6, steak sirloin (os double), pour griller.
No 7, steak sirloin (os de la hanche), pour griller.
No 8, steak Porterhouse (os de la hanche), pour griller.
Nos 9 et 15, steaks Porterhouse proprement dits, pour griller.
Nos 16 à 18, steaks Club, Delmonico ou "Wing", pour griller.

9. Croupe (ou culotte).
Morceau entier comme rôti, pour rôtir à la rôtissoire.
En tranches pour steaks, pour cuire à la poêle.

10. Ronde:
Nos 1 et 2, steak de ronde, première coupe, pour fricots.
Nos 3 à 13, steaks de ronde, grillés dans la poêle.
No 14, jointure, pour bouillons et aspics.
No 15, bout de la ronde, pour pot-au-feu.

11. Jambe de derrière:
Nos 16 et 17, os de la jambe, pour bouillons.
No 18, jarret, pour gelées de viande.


18
11
15
17
16
14
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1

Viande

1. Q. *Quelles sont les façons principales de cuire la viande?*

R. On peut

(a) la faire ***rôtir***, c'est-à-dire la cuire à four très chaud avec une très petite quantité de liquide.

(b) la faire ***bouillir,*** c'est-à-dire l'immerger dans un liquide. En faisant bouillir la viande, on ne doit jamais permettre au liquide de bouillir violemment, car la cuisson rapide durcit les tissus. On laisse généralement la viande mijoter une heure pour chaque livre à moins qu'elle ne soit d'une espèce bien tendre.

(c) la ***braiser***, c'est-à-dire la cuire dans une daubière ou braisière recouverte, à une très basse température, soit dans le four, soit sur le poêle. La viande à braiser est généralement placée sur un lit de légumes avec très peu d'eau ou de bouillon.

(d) la faire ***griller***, c'est-à-dire la cuire par contact direct avec la flamme, soit au-dessus, soit au-dessous. Seules les viandes bien tendres peuvent être grillées, comme les jeunes poulets, les côtelettes, les steaks tendres, les filets et le gibier.

(e) la faire ***rôtir à la poêle***, c'est-à-dire la cuire dans une poêle à frire très chaude avec juste assez de graisse pour empêcher la viande de prendre au fond. Cette méthode est excellente pour la viande qui n'est pas assez tendre pour griller, comme les steaks de ronde et de flanc.

(f) la faire ***frire***, c'est-à-dire la cuire par immersion dans de la graisse chaude. Il ne faut cuire que quelques morceaux à la fois, et ils devraient être trempés d'abord dans de l'œuf battu ou du lait, et ensuite roulés dans des parties égales de chapelure assaisonnée et de farine avant d'être mis dans la graisse chaude.

(g) la faire ***frire à la poêle***, c'est-à-dire avec juste assez de graisse pour couvrir un côté du morceau à frire. C'est ce procédé qu'on appelle aussi "sauter".

(h) la faire ***frire au four***, c'est-à-dire en procédant comme suit: on trempe la viande à frire dans de l'œuf battu ou du lait; on la roule ensuite dans des parts égales de chapelure de pain et de farine; on la brosse de beurre fondu, puis on la fait cuire au four jusqu'à ce que tendre. Cette façon de procéder élimine l'odeur et la fumée, que cause la friture sur le poêle et produit des résultats presque aussi satisfaisants. On peut cuire de gros morceaux de viande ou de poisson d'après ce procédé.

2. Q. *De quelles conditions dépend la qualité de la viande?*

R. (a) De l'âge de l'animal.

(b) De la nourriture qui a servi à engraisser l'animal. Par exemple, les poulets et les veaux nourris au lait ont une viande plus blanche et plus tendre que les poulets et les veaux du même âge qu'on a nourris au grain.

(c) Du quartier où le morceau a été coupé. La longe (ou l'aloyau chez le bœuf) est le quartier le plus tendre chez tous les animaux. Les jambes sont les parties les plus coriaces.

(d) De l'espace de temps écoulé depuis l'abatage. Le bœuf qui a été pendu pendant quelques semaines à une certaine température est bien plus tendre que le bœuf qui est cuit quelques jours seulement après l'abatage.

3. Q. À quels signes reconnaît-on que la viande a été tuée trop récemment?

R. La viande, qui vient d'être tuée, est toujours d'un rouge très vif.

4. Q. Que signifie la couleur foncée de la viande?

R. Cela indique que la viande a été gelée ou que la qualité de la viande est pauvre.

5. Q. Quel espace de temps doit s'écouler entre l'abatage et la cuisson?

R. Le bœuf et le mouton devraient être "pendus" pendant au moins quinze jours, mais l'agneau et le veau sont à leur mieux quelques jours après l'abatage. La volaille devrait être cuite au dedans d'une heure, ou bien vingt-quatre heures après avoir été tuée. Cuite dans l'intervalle, la chair de volaille sera coriace.

6. Q. La viande augmente-t-elle ou diminue-t-elle de volume durant la cuisson?

R. Elle diminue de volume à cause de la perte d'une partie de son jus. La viande qui est cuite à une haute température perd plus de son volume que si elle est cuite à une température modérée ou basse.

7. Q. Combien de viande faut-il allouer à l'appétit de chaque convive?

R. Les pourvoyeurs allouent généralement une demi-livre par convive. Mais cela devrait dépendre de l'espèce de viande que l'on sert: une demi-livre de fraise de veau ou de cervelle compose une très généreuse portion, tandis qu'une demi-livre de poulet du printemps est à peine suffisante pour un adulte.

8. Q. Pourquoi ne faut-il jamais laver la viande, sauf celle qu'on doit rôtir?

R. Parce que l'eau a pour effet d'extraire le jus et par conséquent de détruire la saveur de la viande. La viande, dont on veut faire du bouillon, devrait tremper dans l'eau froide pendant une heure ou deux avant de cuire: ce trempage commence efficacement à extraire les jus nutritifs.

9. Q. Si la viande ne doit pas être lavée, comment peut-on la nettoyer?

R. On la nettoie avec un linge imbibé de vinaigre.

10. Q. Qu'entend-on par le procédé de faire mariner la viande?

R. Ce procédé consiste simplement à la brosser généreusement de parts égales d'huile d'olive et de vinaigre et à la laisser reposer ainsi une heure ou deux avant la cuisson. Ce procédé aurait pour effet de rendre la viande plus tendre.

11. Q. Comment doit-on préparer les viandes salées à la cuisson?

R. On les laisse tremper au moins douze heures dans l'eau froide et ensuite on les fait mijoter comme les autres viandes.

12. Q. Pourquoi faut-il toujours envelopper les viandes de papier avant de les mettre sur la glace?

R. Parce que l'humidité de la glace pourrait hâter la décomposition.

13. Q. Qu'entend-on par l'expression "larder la viande"?

R. On appelle "larder" le procédé d'assaisonner des viandes insipides telles que le filet de bœuf, le veau ou le foie de petits morceaux de porc salé ou de "bacon". On fait des incisions dans la viande et l'on y introduit en petites tranches le porc salé ou le "bacon". Quand la viande est simplement recouverte de ces tranches, on dit alors qu'elle est "en double".

14. Q. Comment peut-on communiquer au rôti de porc le goût de l'ail?

R. On introduit des petites pointes d'ail dans des incisions faites avec un couteau bien aiguisé; ou bien on les introduit au moyen d'une aiguille à larder.

15. Q. Qu'est-ce que la tripe?

R. C'est la doublure de l'estomac du bœuf. Il y a deux sortes de tripes: les tripes ***simples*** et les tripes ***alvéolées.*** Ces dernières sont considérées comme les plus délicates.

Le bœuf

1. Q. Quelles sont les caractéristiques de la bonne viande de bœuf?

R. (a) La couleur est d'un rouge cerise foncé.
(b) La partie maigre est généralement bien marbrée de gras.
(c) Le gras est solide et blanc ou crème. Le gras du bœuf salé est généralement jaune.
(d) Le bon bœuf est ferme au toucher.
(e) Les os du bon bœuf sont roses et poreux.

2. Q. A quels signes peut-on reconnaître l'âge de l'animal?

R. (a) Les ***os*** du jeune bœuf sont plus ***poreux*** que ceux des animaux plus âgés.

(b) La ***fibre*** du jeune bœuf est plus ***fine*** que celle du bœuf plus âgé.

3. Q. Pourquoi doit-on faire revenir le bœuf avant de le rôtir?

R. En le faisant revenir, on ferme les pores et l'on empêche le jus de s'échapper durant la cuisson.

4. Q. Quelles sont les meilleures coupes de bœuf?

R. (a) Le ***filet,*** qui constitue le plus tendre des rôtis; il est situé sous la longe le long de l'épine dorsale. On l'appelle aussi "tenderloin". Un filet moyen pèse de 3 à 4 livres. On devrait larder le filet, car servi seul, il est plutôt insipide.

(b) Le ***rôti de l'aloyau*** qui est situé au bout de la longe très près des côtes. Tranché, ce morceau donne les steaks "Club" ou "Delmonico". L'aloyau est aussi connu sous le nom de "Sirloin tip" (bout de la surlonge).

(c) Le ***"sirloin du milieu"*** ou rôti Porterhouse. Il est situé au bout de la longe à côté de l'aloyau. Tranché, ce morceau donne les steaks Porterhouse ou Tenderloin, connus aussi sous le nom de "T-Bone steaks".

(d) Le ***sirloin extrême*** ("But-End"), qui est le rôti le plus près de la culotte ou croupe. Tranché, ce morceau donne les steaks sirloin ou "Pin-Bone".

(e) Les ***rôtis de côte,*** comprenant:
(1) les rôtis des 11ème et 12ème côtes;
(2) les rôtis des 9ième et 10ième côtes;
(3) les rôtis des 7ième et 8ième côtes.
(4) le rôti de la 6ième côte.
(5) le rôti de la 5ième côte.
Les ***rôtis de côte,*** quand ils sont désossés et roulés, sont connus sous le nom de ***"rôtis de Boston".*** Quand ils sont cuits debout, ils sont appelés "Prime Rib Roast".

(f) Les ***rôtis de ronde*** sont situés dans la jambe au-dessous de la culotte et ne sont pas assez tendres pour être rôtis au four, mais font un excellent pot-au-feu.

(g) Les ***rôtis de culotte*** (ou croupe) sont coupés dans le bout de la longe et sont trop coriaces pour être rôtis, mais ils font un excellent pot-au-feu fou ou un très bon ragoût. Il y a deux sortes de rôtis de culotte: le rôti "cutch bone" et le rôti du milieu.

5. Q. Dites exactement comment on doit cuire un morceau de rôti tendre?

R. Tous les rôtis tendres, pouvant être cuits au four, sont indiqués sur le tableau des viandes.

(a) Le rôti devrait être essuyé soigneusement avec un linge humecté de vinaigre, puis taillé, et, si nécessaire, attaché avec de la ficelle.

(b) On doit le saupoudrer légèrement de farine et ensuite le parsemer de petites boulettes de suif ou de beurre; ou on le fait revenir alors dans un four très chaud (à 500°) jusqu'à ce que bien doré (pendant 10 minutes à peu près).

(c) On le cuit dans un four à 350°, allouant de 15 à 20 minutes à la livre selon qu'on le veut saignant ou bien cuit; un rôti de 5 livres devrait cuire de une heure et dix minutes à une heure et demie selon le résultat désiré.

(d) Un rôti doit être arrosé toutes les dix minutes à moins qu'on le cuise dans une rôtissoire recouverte.

(e) Le jus, que la cuisson extrait de la viande, sert à faire la sauce (voir "Sauces").

6. Q. *Les rôtissoires recouvertes (self-basting) donnent-elles de bons résultats?*

R. L'arrosage à la cuiller donne toujours de meilleurs résultats, mais les nouvelles rôtissoires perfectionnées, qui sont maintenant sur le marché, donnent aussi des résultats satisfaisants.

7. Q. *Comment cuit-on le bœuf en pot-au-feu ou à l'étuvée?*

R. (a) On le fait d'abord revenir dans une poêle à frire très chaude avec juste assez de graisse pour l'empêcher de prendre.

(b) On le met ensuite dans une marmite avec juste assez d'eau pour le couvrir à moitié. Le couvercle de la marmite doit être ajusté étroitement. On laisse alors la viande mijoter jusqu'à ce que tendre.

(c) Nombre de cuisinières ajoutent des légumes au liquide où cuit le pot-au-feu, mais cela n'est pas nécessaire.

8. Q. *Quels liquides emploie-t-on généralement pour le pot-au-feu?*

R. Beaucoup de cuisinières font usage de jus de tomates en conserves et obtiennent d'excellents résultats.

9. Q. *Doit-on larder le bœuf pour le pot-au-feu?*

R. Le bœuf lardé ou en double fait un pot-au-feu plus succulent.

10. Q. *Quelle différence y a-t-il entre "pot-au-feu" et "bœuf à la mode"?*

R. (a) Le pot-au-feu consiste en un seul gros morceau de bœuf, rôti dans une marmite couverte avec très peu d'eau et avec une garniture de légumes.

(b) Le bœuf à la mode est cuit de la même façon, mais le bœuf est lardé, coupé en plus petites portions et cuit dans du jus de tomates ou bouillon.

11. Q. *Quelles sont les principales coupes de bifteck qu'on peut griller?*

R. (a) Les steaks "Club" ou "Delmonico".

(b) Les steaks "Tenderloin" (filet) ou "T-Bone".

(c) Les steaks "Porterhouse".

(d) Les steaks "Sirloin" ou "Pin-Bone".

12. Q. Quelles coupes font les meilleurs steaks pour griller à la poêle?

R. (a) Les steaks de ronde, après la première coupe de la ronde.
(b) Les steaks de culotte ou de croupe.
(c) Les steaks de flanc.
(d) Les steaks de paleron.

13. Q. Pourquoi ne doit-on faire usage que de très peu de graisse pour griller à la poêle?

R. Parce qu'autrement on ferait frire le steak au lieu de le griller.

14. Q. Qu'appelle-t-on steak suisse?

R. C'est un steak de ronde d'à peu près deux pouces d'épaisseur dans lequel on a incorporé autant de farine qu'il est possible à coup de marteau à viande ou en le frappant avec le bord d'une soucoupe. On le fait ensuite revenir à la poêle et on le cuit à moitié couvert d'eau, de bouillon ou de jus de tomate jusqu'à ce que tendre. Il faut à peu près une heure de cuisson à 350°. Quelques cuisinières font une entaille à angles droits dans le steak au moyen d'un couteau bien aiguisé et y incorporent la farine, afin de le rendre plus tendre.

15. Q. A quels signes reconnaît-on que le steak est à point?

R. Le steak est à point quand il est épais et comme soufflé. Un steak d'un pouce d'épaisseur doit cuire de 8 à 10 minutes; un steak d'un pouce et demi de 10 à 15 minutes et un steak de deux pouces de 18 à 20 minutes. Ce temps doit varier selon qu'on veut le steak saignant ou bien cuit.

16. Q. Le bœuf gelé est-il d'une qualité particulière?

R. Le bœuf qui a été gelé est plus tendre, mais moins succulent que le bœuf frais.

17. Q. Comment cuit-on le bœuf salé?

R. Après l'avoir fait tremper pour le dessaler, on le met dans de l'eau froide que l'on fait graduellement bouillir.

18. Q. Quand doit-on préférer une langue salée (corned) à une langue fraîche?

R. On doit toujours préférer une langue salée pour les aspics et salades; la couleur rouge est, en effet, plus appétissante.

19. Q. Combien de temps faut-il faire bouillir une langue salée ou fraîche, avant de la cuire d'une autre façon?

R. Il faut la faire bouillir jusqu'à ce que la peau se détache facilement.

20. Q. Quels sont les morceaux de bœuf les plus recherchés pour faire du bœuf salé?

R. Le morceau du nombril, le flanc, la culotte ou la croupe et l'épaule sont les morceaux les plus appropriés pour bœuf salé.

21. Q. Que peut-on faire pour empêcher les bords d'un steak de flanc de friser?

R. On peut l'entailler à l'angle droit avec un couteau bien aiguisé avant de faire cuire.

22. Q. Combien de fois faut-il tourner le steak pendant qu'on le grille?

R. Toutes les dix secondes pendant la première minute; ensuite on le laisse cuire de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit bien bruni.

23. Q. Qu'appelle-t-on "suif"?

R. C'est le nom qu'on donne au gras qui entoure les rognons de veau et de bœuf. On appelle aussi suif la graisse de mouton. La graisse de porc est appelée graisse de panne.

24. Q. Qu'appelle-t-on "steak de Hambourg"?

R. Le steak de Hambourg consiste en bœuf haché fin, fortement assaisonné, que l'on fait griller ou sauter en forme de rondelles aplaties. Généralement, on fait usage pour ce steak des coupes de bœuf les plus coriaces. La plupart des cuisinières ajoutent une tasse d'eau froide pour chaque livre de bœuf cru haché et assaisonné de jus d'oignon et d'une pincée de muscade.

25. Q. Mentionnez cinq façons de faire cuire le filet de bœuf.

R. On peut le faire rôtir entier, le faire griller en tranches, le braiser ou le farcir, le griller à la poêle (en tranches).

26. Q. Mentionnez cinq sauces auxquelles on sert les steaks grillés.

R. Les sauces hollandaise, créole, aux champignons, Soubise et au vin de Porto.

27. Q. Qu'entend-on par bœuf épicé?

R. C'est un morceau de bœuf qu'on a fait tremper dans du vinaigre pendant de quatre à huit jours et qui ensuite cuit dans du vinaigre épicé, comme le bifteck suisse, jusqu'à ce que tendre.

28. Q. Qu'appelle-t-on "minute steak"?

R. C'est un bifteck choisi dans les coupes les plus tendres, que l'on tranche à un quart de pouce d'épaisseur et que l'on fait griller. Les coupes de "club steaks" ou de filet sont généralement choisies pour faire les "minute steaks".

29. Q. Qu'appelle-t-on "oiseaux sans têtes"?

R. On appelle ainsi de fines tranches de bœuf que l'on remplit de farce de viande fortement assaisonnée, que l'on roule dans de la farine assaisonnée et que l'on fait revenir à la poêle. Ces "oiseaux sans têtes" sont ensuite braisés dans du bouillon ou du jus de tomate jusqu'à ce que tendres. On peut les servir sur un lit de riz bouilli ou de pommes de terre en purée et les couvrir d'une sauce faite avec le liquide dans lequel ils ont cuit.

30. Q. Qu'est-ce que le bœuf salé épicé? (Sauerbraten)

R. C'est un bœuf salé préparé de la façon suivante: après l'avoir fait tremper dans l'eau pendant une nuit, on y fait des incisions au moyen d'un couteau bien aiguisé; ces incisions sont farcies d'épices à mariner et de petites tranches de porc salé. La viande est alors braisée jusqu'à ce que tendre. Ce bœuf est excellent servi froid. Les incisions sont faites à deux pouces de distance les unes des autres sur toute la surface du morceau.

31. Q. Qu'appelle-t-on bœuf fumé?

R. C'est du bœuf cru tranché très mince qu'on a fait fumer et sécher.

32. Q. Qu'appelle-t-on "Goulache"?

R. C'est un ragoût de bœuf fortement assaisonné: un mets hongrois. Il est généralement cuit avec beaucoup d'oignons et aussi peu d'eau que possible. La sauce de la "Goulache" ne doit pas être épaissie.

33. Q. Quelle est la plus petite quantité de bœuf qu'on peut faire rôtir?

R. Un morceau de moins de 4 livres ferait un rôti trop sec.

Coupes de veau

Selle de derrière

1. Le cuissot.

Nos 1 à 12, côtelettes, pour griller ou frire.
No 13, rôti, pour rôtir au four.
No 14, jarret, pour faire du bouillon ou des aspics.

2. La longe.

Nos 1 à 10, côtelettes de longe, pour griller ou sauter, ou bien pour Crown Roast.

Selle de devant

3. ***Carré** (**Hotel Rack**).*

Nos 1 à 14, côtelettes, pour griller ou sauter.

4. ***Epaule.***

No 1, flanc, pour fricots.
No 2, rôti, pour rôtir au four ou pour fricots.

Le veau

1. ***Q. Quelles sont les caractéristiques de la bonne viande de veau?***

R. (a) La bonne viande de veau maigre devrait être rose et de fibre drue.
(b) Le veau ne devrait avoir que très peu de graisse; la petite quantité de graisse qu'on y trouve devrait être ferme et blanche.

2. ***Q. Combien de temps après l'abatage peut-on cuire le veau?***

R. Comme l'agneau, le veau est à son mieux quelques jours seulement après l'abatage.

3. ***Q. Quand la chair du veau est décolorée, que doit-on conclure?***

R. On doit conclure que le veau a été saigné à mort ou qu'il était trop jeune.

4. ***Q. Quelles parties du veau sont bonnes à rôtir?***

R. (a) La longe.
(b) Le cuissot.
(c) L'épaule.

5. ***Combien de sortes de côtelettes de veau y a-t-il?***

R. (a) Les côtelettes de longe ou de rognon.
(b) Les côtelettes découvertes ou de côte.

6. ***Q. Qu'appelle-t-on côtelette française?***

R. Une côtelette française est une côtelette dont on a gratté l'os jusqu'à la rondelle de viande qui est au bout.

7. ***Q. Qu'appelle-t-on "veal cutlets" ou tranches de veau?***

R. On appelle ainsi des tranches de veau coupées dans le cuissot.

8. ***Q. Mentionnez trois façons de cuire les "veal cutlets"?***

R. (a) Taillez les tranches bien proprement, puis trempez-les dans du lait assaisonné et roulez-les dans de la farine assaisonnée. Mettez dans une lèchefrite à rôtir et brossez de beurre fondu ou de graisse de viande et cuisez au four à 400° à moitié couvert de lait jusqu'à ce que la viande soit bien dorée et tendre.

(b) Cuisez les tranches à la vapeur jusqu'à ce que tendres; trempez dans du lait et roulez dans des parts égales de farine et de chapelure assaisonnée; faites frire ensuite dans de la graisse profonde à 375° jusqu'à ce que bien dorées. Egouttez sur papier brun.

(c) Cuisez les tranches à la vapeur jusqu'à ce que tendres, puis trempez dans de la pâte à rissoles et faites frire dans de la graisse profonde à 370° et égouttez sur papier brun. Les tranches devraient être coupées en morceaux plutôt petits pour cette recette.

(d) Cuisez les tranches à la vapeur jusqu'à ce que tendres; puis trempez-les dans du beurre fondu mêlé de jus de citron (1 c. à thé de jus de citron pour 2 c. à soupe de beurre) et grillez jusqu'à ce que bien dorées.

(e) Mettez les tranches dans une casserole à rôtir, couvrez de sauce créole et cuisez au four à 350° jusqu'à ce que tendres. Servez-les entourées de riz et couvertes de sauce.

9. Q. Pourquoi doit-on larder le rôti de veau?

R. Parce que la viande de veau est naturellement insipide. Quelques cuisinières insèrent des pointes d'ail dans le rôti de veau avant de le faire cuire.

10. Q. Donnez trois façons de cuire le foie ou fressure de veau?

(NOTE: Le mot fressure en France embrasse à la fois le cœur, le foie, la rate et les poumons. Au Canada, on applique ce mot plus particulièrement au foie.)

R. La fressure tranchée doit être bouillie légèrement pendant au moins dix minutes avant d'être apprêtée d'une autre façon:

(a) Trempez les tranches ainsi bouillies de fressure de veau dans du lait assaisonné et roulez-les ensuite dans des parts égales de farine et de fine chapelure. Faites frire dans de la graisse profonde et égouttez sur papier brun (375°).

(b) Trempez les tranches de fressure de veau bouillies légèrement dans de la farine assaisonnée et faites-les sauter dans de la graisse de "bacon" jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egouttez sur papier brun.

(c) Coupez la fressure crue en petits cubes et, après l'avoir fait bouillir légèrement pendant cinq minutes, roulez les petits cubes dans de la farine et faites-les frire dans de la graisse profonde (à 375°) jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Servez ensuite avec sauce créole (voir "Sauces").

(d) Lardez la fressure entière de tranches de porc salé et cuisez au four (à 350°) jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Arrosez fréquemment avec du bouillon. Laissez refroidir et servez tranchée.

11. Q. Donnez deux bonnes recettes pour pâté de foie gras.

R. (a) Faites bouillir une fressure de veau jusqu'à ce que bien tendre (2 ou 3 heures). Laissez-la refroidir pendant la nuit dans l'eau où elle a cuit.

(b) Passez à la machine à hacher et ajoutez ½ tasse de beurre fondu et 1 c. à soupe de jus d'oignon.

(c) Incorporez, en brassant, 1 c. à thé de moutarde française, 1 c. à thé de sauce Worcestershire, ¼ c. à thé de clous de girofle moulu, ¼ c. à thé de muscade râpé, 5 gouttes de sauce Tabasco avec sel au goût. Mettez en bocaux stérilisés et couvrez de beurre fondu. Ce pâté est excellent pour sandwich. Quelques cuisinières ajoutent une gousse d'ail.

(2.) (a) Lardez généreusement le dessus d'une fressure de veau. Mettez cette fressure dans une casserole à rôtir avec 2 tasses de bouillon, 3 oignons blancs tranchés, 2 feuilles de laurier, 1 morceau de macis de 2 pouces, 1 morceau de sucre en pain, 6 clous de girofle entiers et 1 c. à thé de sel. Cuisez lentement dans la casserole recouverte pendant 3 heures.

(b) Retirez la fressure et coupez-la en tranches minces, puis laissez-la reposer pendant la nuit dans le liquide où elle a cuit.

(c) Passez la viande à la machine à hacher deux fois ou jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pâte. Brassez-la ensuite dans 1 tasse de beurre fondu, ajoutez ½ c. à thé de muscade râpée fin et assaisonnez au goût.

(d) Versez dans des verres stérilisés et couvrez d'un quart de pouce de beurre ou de saindoux fondu. Ce pâté peut se conserver ainsi quelque temps dans la glacière.

12. Q. Qu'appelle-t-on coussin de veau?

R. On appelle ainsi la partie supérieure du cuissot, qu'on a désossée.

13. Q. Qu'entend-on par fricandeau de veau?

R. On appelle ainsi le coussin de veau lardé et rôti.

14. Q. Peut-on rehausser la saveur du veau autrement qu'en le lardant?

R. Oui, on obtient de bons résultats en couvrant le veau de tranches de porc salé.

15. Q. A quel moment le veau devient-il du bœuf?

R. Quand il a plus de huit semaines.

16. Q. Pourquoi la viande de veau est-elle particulièrement appropriée pour faire des aspics et des consommés?

R. Le jarret ou pied de veau contient beaucoup de gélatine ce qui le rend excellent pour faire des gelées de toutes sortes. Les os des jeunes animaux, tels que poulets, porc et agneau contiennent une bonne proportion de gélatine.

17. Q. Comment peut-on farcir une épaule ou une poitrine de veau?

R. On peut la désosser ou faire une incision en forme de poche; la cavité est ensuite remplie d'une farce quelconque. (Voir farces).

18. Q. Donnez une recette de "veal scrapple".

R. (a) Mettez 1 livre de veau dans 6 tasses d'eau froide et cuisez jusqu'à ce que tendre.

(b) Egouttez la viande, passez au hachoir et ajoutez-y 5 tasses de l'eau où elle a cuit. Ajoutez 2 tasses de purée de tomates, 2 c. à soupe d'oignons hachés, 1 gousse d'ail déchiquetée, 24 olives hachées, 1 c. à soupe de poudre de Chile, 1 c. à soupe de sel et laissez mijoter durant 15 minutes.

(c) Mélangez 2 tasses de farine de maïs avec 1 tasse d'eau froide ou de bouillon et incorporez, en brassant, les autres ingrédients. Versez le mélange dans des lèchefrites à pain beurrées. Quand le tout est bien refroidi, tranchez, roulez dans la farine et faites sauter dans de la graisse chaude ou du beurre jusqu'à ce que bien doré.

19. Q. Quelle est la meilleure méthode de faire des gelées de veau ou des aspics?

R. (a) Mettez le jarret ou l'épaule de veau dans de l'eau froide (2 tasses d'eau froide pour chaque livre de veau) et laissez mijoter jusqu'à ce que la viande se détache des os. La plupart des cuisinières ajoutent une carotte, un navet, un oignon et 1 c. à thé d'épices mélangées à l'eau où le veau doit cuire.

(b) Laissez la viande refroidir dans le liquide, si possible, et ensuite otez la viande et ajoutez 1 blanc d'œuf battu et une écaille d'œuf écrasée pour chaque pinte de liquide.

(c) Cuisez le liquide au point d'ébullition et laissez-le mijoter doucement jusqu'à ce que l'écume se sépare du liquide. Laissez reposer ensuite 5 minutes et filtrez à travers une serviette mouillée.

(d) Ajoutez 1 c. à soupe de gélatine dissoute dans 2 c. à soupe d'eau froide pour chaque pinte de liquide et cuisez au point d'ébullition jusqu'à ce que la gélatine soit tout à fait fondue. Assaisonnez fortement, et ajoutez du vin de Sherry et du zeste de citron râpé au goût.

(e) Remplissez un moule de tranches de viande froide, telle que poulet, veau, ou parts égales de veau et de jambon, et versez le liquide sur la viande jusqu'à ce que le moule soit rempli ou que, du moins, la viande soit bien couverte. Si l'on a mis des décorations au fond du moule, le liquide ne doit être versé dans le moule qu'une fois refroidi et sur le point de geler; autrement le bouillon chaud désagrégerait les décorations et les amènerait à la surface.

20. Q. Comment peut-on décorer un moule?

R. Le moule devrait être posé sur la glace ou dans l'eau froide, puis une mince couche d'aspic y est versée. Quand cette couche est prise, les décorations peuvent être placées dans l'aspic avec les couches de viandes posées par-dessus. Finissez comme il est indiqué dans la recette pour aspics.

21. Q. De quoi fait-on usage pour décorer les moules de gelée?

R. D'œufs durs, tranchés ou coupés en différentes formes, de piments rouges ou verts, de truffes, de pistaches, de légumes tels que carottes et piments verts cuits et découpés en formes décoratives, de persil et d'anchois.

22. Q. Qu'entend-on par ris de veau?

R. C'est le terme de boucherie pour désigner les glandes thymus, situées à l'entrée de la poitrine, et les glandes rondes qui se trouvent près du cœur. Ces deux glandes composent un ris de veau, constituant une portion suffisante pour 4 personnes.

23. Q. Quelle précaution doit-on prendre en cuisant le ris de veau?

R. Comme le ris de veau se conserve mal, il est bon de le faire bouillir légèrement dès qu'il arrive de chez le boucher. Le ris de veau doit toujours être bouilli dans de l'eau salée et acidulée avant d'être apprêté de toute autre façon.

24. Q. Quelles sont les principales façons de cuire le ris de veau?

R. Après l'avoir fait bouillir légèrement, on peut

(a) le faire bouillir ou griller à la poêle, après l'avoir trempé dans du jus de citron;

(b) le braiser dans du bouillon avec des champignons frits;

(c) le servir à la crème, c'est-à-dire coupé en petits cubes et masqué d'une riche sauce blanche;

(d) le cuire "en brochettes", c'est-à-dire trempé dans du beurre de citron, enfilé sur des brochettes et grillé;

(e) le faire frire dans de la graisse profonde après l'avoir trempé dans du lait et dans des parts égales de fine chapelure de pain et de farine; ou bien le brosser de beurre fondue et le cuire au four;

(f) le servir "sous cloche", c'est-à-dire glacé à l'essence de viande et frit à la poêle dans le beurre pendant 5 minutes. On le pose alors sur des rôties beurrées, on le masque de crème et on le cuit au four à 350° pendant 10 minutes.

25. Q. Peut-on faire usage de la tête de veau pour la cuisine?

R. Après l'avoir fait nettoyer soigneusement par le boucher, on peut en faire une fausse soupe à la tortue. On peut aussi faire bouillir la tête de veau, la couvrir de chapelure beurrée et la dorer au four.

26. Q. Quelle partie du veau fournit la plus grande quantité de gelée?

R. Le pied, la cheville ou le jarret.

27. Q. Comment fait-on cuire la cervelle?

R. Les cervelles de veau et d'agneau sont les plus recherchées. Avant de les cuire, il faut les tremper dans l'eau froide pendant une heure. On les fait ensuite bouillir légèrement de 15 à 20 minutes dans de l'eau salée et acidulée. On peut ensuite les griller, les faire frire ou les cuire à la crème comme les ris de veau.

28. Q. Nommez cinq sauces qui sont excellentes avec le ris de veau ou la cervelle?

R. Les sauces aux champignons, hollandaise, Chantilly, créole ou Madère.

29. Q. Qu'entend-on par "Mock Terrapin"?

R. Ce mets est composé de foie de veau bouilli et coupé en petits cubes et mélangé avec moitié autant d'œuf dur en cubes et de champignons frits dans une sauce brune. Ce mets assaisonné de vin Sherry est généralement servi sur des rôties beurrées ou en petits vol-au-vent.

30. Q. Donnez une recette pour le "Prairie Lobster"—"Homard des Prés"?

R. Ajoutez 4 œufs durs coupés en cubes à 1 cervelle de veau bouilli et coupée en dés. Cuisez ensemble dans du beurre pendant 5 minutes. Incorporez, en brassant, 2 œufs battus avec 1 c. à soupe de sauce Worcestershire et 2 c. à soupe de ketchup aux tomates. Assaisonnez au goût et servez sur rôties beurrées.

31. Q. Que peut-on faire des cœurs de bœuf ou de veau?

R. (a) Après les avoir soigneusement lavés et apprêtés, on les fait mijoter jusqu'à ce que tendres; on peut ensuite les servir de la même façon que la fressure.

(b) On peut les laver soigneusement, les apprêter, les ouvrir et les farcir. On les fait alors rôtir au four à 350° jusqu'à ce que tendres. Il vaut mieux les faire bouillir légèrement avant de les faire rôtir.

32. Q. De quelles manières peut-on servir le ris de veau à la crème?

R. (a) En ramequins.
(b) Sur coquilles.
(c) Dans des vol-au-vent.
(d) Dans des moules-timbales suédois.
(e) Dans des croustades.
(f) Dans des tomates vidées.

33. Q. Qu'appelle-t-on langue braisée de luxe?

R. C'est une langue de bœuf fraîche, qui a été d'abord bouillie légèrement jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement et qui est ensuite frottée avec 1 c. à thé d'épices mélangées et de gingembre mêlés à 2 c. à soupe de farine. On fait alors revenir cette langue dans de la graisse chaude avec 2 c. à soupe d'oignons hachés. La graisse de la langue, des oignons et assez d'eau pour couvrir sont mis ensuite dans la casserole avec 1 tasse de raisin sec épépiné, 4 c. à soupe d'amandes déchiquetées et le jus d'un citron. On fait cuire alors au four à 350° pendant une heure. On sert cette langue garnie de riz crevé.

34. Q. Quelles sauces peut-on servir avec la simple langue bouillie?

R. Les sauces au raisin, créole, Madère, au vin de Porto et la sauce. (voir "Sauces").

35. Q. Quels légumes sert-on avec le veau?

R. Les pois verts,
les choux de Bruxelles,
les haricots verts,
les épinards,
les piments verts farcis,
les asperges.

36. Q. *Quels condiments (gelées ou cornichons) peuvent être servis avec le veau?*

R. Les marinades sucrées, les gelées aux canneberges, les gelées aux gadelles ou aux groseilles, les chow-chow, les compotes ou gelées aux raisins sauvages, les sauces aux canneberges et le céleri.

37. Q. *Quelles sont les meilleures façons de faire revenir toute viande blanche telle que veau, agneau ou poulet?*

R. (a) En blanquettes ou en sauces blanches.
(b) En escalopes.
(c) En gelée ou aspic.
(d) En salade (voir "Salades à la viande").
(e) En mousse, chaude ou froide (voir "Entrées").
(f) En soufflés (voir "Entrées").
(g) En croquettes (voir "Entrées").
(h) En timbales (voir "Entrées").
(i) En pâté (voir "Tourtière").

38. Q. *Donnez deux bonnes recettes pour un pain de veau.*

Première recette:

1½ lb de veau cru haché
2 œufs
⅛ c. à thé de muscade
Le zeste râpé de ¼ de citron
1 c. à soupe de beurre fondu ou de graisse de lard
6 gouttes de Tabasco
1 tasse de jambon haché cru ou cuit
1 tasse de chapelure de pain
Le jus d'un citron
1 tasse de lait
1½ c. à thé de sel
4 tasses de tomates cuites

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mêlez la viande; passez-la deux fois à la machine à hacher avec la chapelure de pain, les œufs battus et l'assaisonnement ainsi que le lait et le jus de citron, et pressez le tout dans une lèchefrite à pain beurrée.

(b) Couvrez de tomates en purée et cuisez au four pendant 60 minutes à 350°, l'arrosant fréquemment de jus de tomate.

Deuxième recette:

3 lbs de veau
2 œufs
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de jus d'oignon
½ c. à thé d'épices mêlées
½ c. à thé de macis moulu
½ lb de jambon ou ½ lb de porc salé
1 tasse de fine chapelure de pain ou de biscuits soda
6 gouttes de Tabasco ou ¼ c. à thé de poivre rouge

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mêlez tous les ingrédients avec les œufs battus et pressez le tout dans une lèchefrite à pain beurrée.

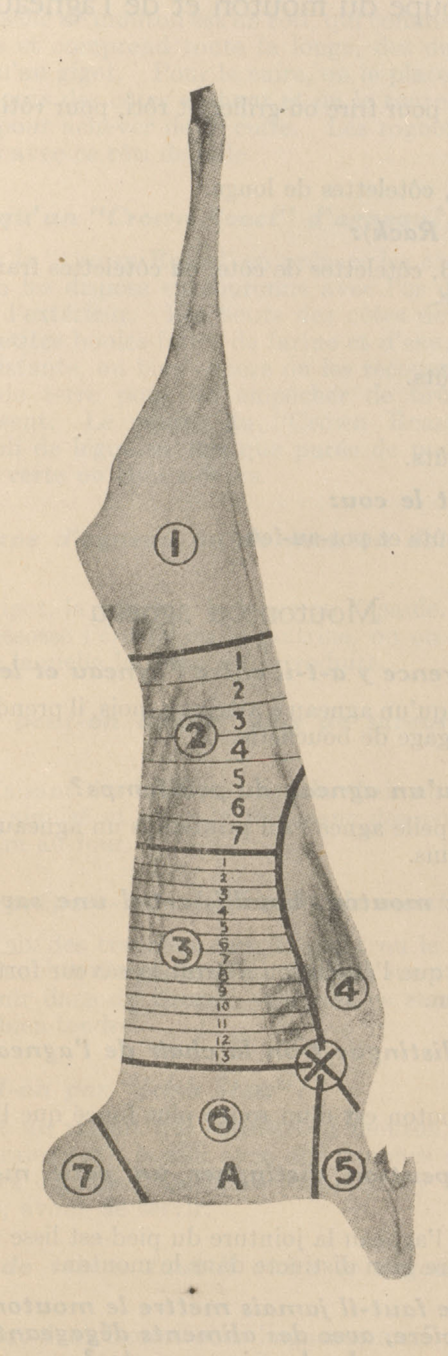
(b) Faites cuire ce pain au four à 350° pendant 2 heures, l'arrosant fréquemment de 4 c. à soupe de beurre, fondu dans ½ tasse d'eau chaude.

39. Q. *Comment faire cuire les rognons?*

R. Faites jeter un bouillon comme pour la fressure de veau, ensuite on peut les griller entier ou les trancher et les faire cuire comme la fressure.

40. Q. *Quelles sont les meilleures sauces pour les rognons?*

R. Les sauces suivantes: au Kari, à l'orange, Bigarade, Béarnaise, Bordelaise et Créole.


1
1
2
3
4
5
6
7
2
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
3
4
6
7
A
5

Coupe du mouton et de l'agneau

1. Le gigot:

Côtelettes pour frire ou griller et rôti, pour rôtir au four.

2. La longe:

Nos 1 à 7, côtelettes de longe.

3. Le collet (Hotel Rack):

Nos 1 à 13, côtelettes de côte, ou côtelettes françaises, pour griller ou frire.

4. Le flanc:

Pour ragoûts.

5. Le jarret:

Pour ragoûts.

6. et 7. L'épaule et le cou:

Pour ragoûts et pot-au-feu.

Mouton ou agneau

1. Q. Quelle différence y a-t-il entre l'agneau et le mouton?

R. Après qu'un agneau a atteint 3 mois, il prend le nom de mouton, en langage de boucherie.

2. Q. Qu'est-ce qu'un agneau du printemps?

R. On appelle agneau du printemps un agneau de trois mois, plus ou moins.

3. Q. Pourquoi le mouton, bouilli, a-t-il une saveur plus délicate que rôti?

R. Parce que l'ébullition détruit la saveur forte qui caractérise le mouton.

4. Q. Comment distingue-t-on la chair de l'agneau de la chair du mouton?

R. Le mouton est d'un rouge plus foncé que l'agneau.

5. Q. Comment peut-on distinguer un petit mouton d'un gros agneau?

R. Dans l'agneau la jointure du pied est lisse tandis qu'il y a une jointure bien distincte dans le mouton.

6. Q. Pourquoi ne faut-il jamais mettre le mouton ou l'agneau cru dans la glacière, avec des aliments dégageant une forte odeur, comme par exemple, des oignons, etc.?

R. Parce que l'agneau et le mouton absorbent les odeurs.

7. Q. Qu'est-ce qu'une selle de mouton?

R. Une selle de mouton est un rôti, qui commence avec les dernières côtes et comprend toute la longe, des deux côtés de l'échine, jusqu'au gigot. Pour le cuire, on le place d'abord dans le four les bouts des côtes en haut et on le tourne ensuite les côtes en bas pour achever de le cuire. Les rognons sont généralement cuits avec ce rôti de selle.

8. Q. Qu'est-ce qu'un "Crown Roast" d'agneau?

R. Pour le "Crown Roast" on prépare les côtelettes à la française et on les dispose en couronne avec l'os de la côtelette tourné vers l'extérieur. Les bouts des côtes devraient être couverts de petites boules faites de farine et d'eau, mêlée à une pâte très consistante, ou bien encore on les recouvre d'un cube de pomme de terre pour les empêcher de brûler pendant qu'elles rôtissent. Le centre du "Crown Roast" est généralement rempli de légumes, tels que purée de pommes de terre, petits pois verts ou choux-fleurs.

9. Q. Quelle coupe d'agneau ou de mouton doit-on préférer pour rôtir?

R. Le gigot, la poitrine, la longe ou l'épaule. Pour un rôti farci, on désosse l'épaule ou la poitrine, ou on y ménage une poche dans laquelle la farce est introduite.

10. Q. Comment peut-on donner plus de saveur au mouton ou à l'agneau?

R. En faisant des incisions dans la chair au moyen d'un couteau bien aiguisé et en y introduisant des pointes d'ail, avant de mettre au four.

11. Q. Comment prépare-t-on les steaks de mouton?

R. On fait des tranches dans le gigot ou le cou, que l'on couvre de tranches d'oignons et de pommes surettes après les avoir fait revenir dans du beurre. On cuit ce steak au four jusqu'à ce que bien tendre.

12. Q. Qu'entend-on par "Irish Stew"?

R. C'est un ragoût qui consiste en mouton, (le morceau du cou généralement), bouilli avec des pommes de terre, des carottes et des oignons. Quelques cuisinières y ajoutent des "dumplings, avant de servir.

13. Q. Combien de temps faut-il cuire le ragoût d'agneau ou de mouton?

R. Il faut deux heures pour l'agneau, mais trois pour le mouton. Le temps dépend naturellement un peu de l'épaisseur de la viande.

14. Q. Quelles sont les deux variétés de côtelettes d'agneau ou de mouton?

R. (a) Les côtelettes de longes, appelées "kidney chops".
(b) Les côtelettes de côtes.

15. Q. Comment faut-il cuire les côtelettes de mouton ou d'agneau?

R. Tout comme les côtelettes ou les tranches de veau (voir "Recettes").

16. Q. Comment peut-on farcir les côtelettes?

R. (a) On fait une fente dans la côtelette au moyen d'un couteau bien aiguisé et on introduit la farce dans la cavité.
(b) On peut aussi couvrir le dessus des côtelettes de farce fortement assaisonnée, juste avant de servir.

17. Q. A quelles sauces peut-on servir les côtelettes?

R. Aux sauces brune espagnole, Madère, créole, aux champignons, soubise ou au vin de Porto.

18. Q. Quels légumes peut-on servir avec l'agneau ou le mouton?

R. Des navets à la crème ou glacés, des carottes glacées, des épinards, des choux-fleurs, des pois verts, des pommes de terre.

19. Q. Quels condiments peut-on servir avec l'agneau ou le mouton?

R. Gelée de menthe, gelée d'épinette, gelée de raisin sauvage, sauce aux câpres, sauce à la menthe, sauce aux pommes surettes.

20. Q. Comment préparer du sang de mouton?

R. Faites cuire le sang dans un bain-marie jusqu'à ce qu'il soit épaissi, ensuite le couper en dés et l'ajouter à deux fois autant de sauce blanche moyenne (No 2).

Coupe du porc

(Les mots et les numéros en caractères ***italiques gras*** indiquent la coupe pour le commerce de gros; les autres, la coupe de détail.)

1. Pieds de derrière — Pour ragoûts et pour mariner.
2. Jambons — Pour fumer, ensuite rôtir ou bouillir.
3. Ventre — Pour petit lard.
4. Longes — Pour côtelettes ou rôtis.
5. Côtes maigres — Pour rôtir.
6. Poitrine — Pour petit lard.
7. Jambonneaux — Pour fumer.
8. Epaules — Pour cuire en ragoût avec légumes verts.
9. Os du cou — Pour tête de fromage.
10. Jambonneaux de devant — Pour fumer.
11. Tête et pieds de porc—Pour tête de fromage.
12. Pieds de devant — Pour mariner ou faire des ragoûts.
13. Graisse de panne — Pour faire du saindoux.

Porc

1. Q. Qu'est-ce qui caractérise la bonne viande de porc?

R. La chair de porc doit être ferme et un peu rose, et la graisse claire et blanche.

2. Q. Quels sont les morceaux de porc que l'on préfère pour rôtir?

R. (a) Le jambon.
(b) La longe, comprenant l'échine et les côtes maigres.

3. Q. Qu'appelle-t-on "Mock Turkey"?

R. Un jambon frais désossé et rempli de farce bien assaisonnée.

4. Q. Qu'entend-on par "Sauerbraten"?

R. C'est un gigot de porc qui a été trempé pendant 3 jours dans du vinaigre épicé et qui est ensuite cuit au four.

5. Q. Qu'entend-on par vinaigre épicé?

R. Pour faire du vinaigre épicé, on verse 2 tasses de vinaigre chaud sur 1 tasse d'oignons tranchés, mêlés à 1 c. à thé d'épices à mariner mélangées. On laisse ce mélange reposer pendant au moins trois jours. On peut faire du vinaigre à salade épicé, en ajoutant du sucre, au goût, au vinaigre épicé, dont on vient de donner la recette.

6. Q. Qu'appelle-t-on "Mock Duck"?

R. On appelle ainsi le filet de porc farci.

7. Q. Qu'entend-on par "viande fumée" ("cured meat")?

R. Le mot "cured", qui n'a pas d'équivalent français, exprime le double procédé de salaison et de fumage auquel on soumet certaines viandes.

8. Q. Faut-il préférer un gros ou un petit jambon du même animal?

R. Les gros jambons sont généralement plus succulents que les petits, mais comme les petits sont plus en demande il arrive que les gros jambons coûtent moins cher.

9. Q. Comment faut-il cuire le jambon?

R. On peut le faire bouillir ou le cuire au four.

10. Q. Comment fait-on rôtir le jambon?

R. (a) On fait tremper le jambon toute une nuit dans l'eau froide après l'avoir lavé soigneusement avec une brosse. On le fait alors mijoter pendant 2 heures.
(b) On le recouvre ensuite d'une pâte assez consistante, faite en mélangeant de la farine et de l'eau, puis on le cuit au four à 350° pendant 4 ou 5 heures suivant le poids.
(c) Enlevez alors la pâte et finissez-le comme le jambon bouilli ordinaire. On doit compter 27 minutes à la livre pour la double cuisson.

11. Q. Comment fait-on bouillir un jambon?

R. (a) Faites-le tremper toute une nuit dans de l'eau froide. Mettez-le alors dans la casserole avec l'eau froide fraîche et laissez-le mijoter jusqu'à ce qu'il soit tendre, c'est-à-dire 27 minutes à la livre. On voit qu'il est cuit quand l'os du bout sort facilement de la chair. Laissez-le refroidir dans son eau. Quelques cuisinières le cuisent dans de la bière ou ajoutent du vinaigre ou de la mélasse à l'eau afin de lui donner plus de saveur.

(b) Enlevez la peau du jambon, badigeonnez-le au blanc d'œuf battu et saupoudrez de parts égales de fine chapelure de pain et de cassonnade. Plusieurs cuisinières décorent le jambon de clous de girofle avant de servir. On le remet dans un four à 325° pour une heure.

12. Q. Combien de temps faut-il pour la cuisson du jambon?

R. La plupart des cuisinières allouent 27 minutes à la livre.

13. Q. Comment cuit-on le "bacon" ou petit lard?

R. Le "bacon" ou petit lard doit être trempé d'abord pendant 10 minutes dans de l'eau froide. Puis il peut être cuit:

(a) Sur un gril, dans le four, à une température de 350°. La graisse devrait dégoutter dans la lèchefrite sous le gril.

(b) Dans une poêle sur un feu modéré; il faut soulever la poêle de façon à ce que le "bacon" ne cuise pas dans sa propre graisse.

(c) Sur une grille au dessus du feu.

14. Q. Le "bacon" doit-il perdre sa forme en cuisant?

R. Non, c'est alors un signe qu'il est cuit à trop haute température.

15. Q. Comment peut-on cuire le "bacon" ou petit lard en rouleaux?

R. On le roule et on le maintient dans cette forme au moyen de cure-dents. Ce "bacon" doit être cuit dans la graisse profonde jusqu'à ce que bien croquant.

16. Q. Quelle est la saison de manger du porc?

R. Comme les huîtres le porc ne devrait être mangé que durant ces mois qui contiennent un "r".

17. Q. Comment doit-on conserver une flèche de "bacon"?

R. On doit l'envelopper dans de la toile et la garder dans un endroit sec.

18. Q. Que faut-il penser du "bacon" qui est strié de jaune?

R. C'est un signe qu'il n'est pas frais.

19. Q. Qu'est-ce qui donne au jambon sa couleur rouge foncée?

R. Le salpêtre qui a servi à la salaison.

20. Q. Quelles sont les caractéristiques du bon petit lard ou "bacon"?

R. (a) Une couenne mince.

(b) Une graisse transparente.

(c) L'os bien collé à la viande.

21. Q. Quel est le secret de cuire le "petit lard" bien croustillant?

R. (a) Les tranches devraient être aussi minces que possible.

(b) On ne doit jamais laisser le "petit lard" cuire dans sa propre graisse. Il faut ou bien égoutter sans cesse cette graisse

ou bien soulever la poêle de façon à ce que la graisse s'accumule près de la paroi de la poêle de façon à ce que la viande ne baigne pas dans sa graisse.

22. Q. *Mentionnez plusieurs façons de cuire le jambon, à part les procédés déjà mentionnés.*

R. (a) Des tranches de jambon peuvent être braisées dans du lait jusqu'à ce que très tendres et on les sert alors entourées de petits pois.

(b) On peut encore braiser le jambon dans des parts égales d'ananas en conserves et de céleri; la cuisson se fait au four à 350° jusqu'à ce que la viande soit tendre.

(c) On peut faire des tourtières de jambon et de veau mêlés.

(d) On peut enfin rôtir le jambon tranché dans la poêle et le servir avec une sauce à la gelée de gadelles ou au vin de Porto.

23. Q. *Comment peut-on farcir le jambon?*

R. On peut le désosser et le remplir de farce aux marrons. On le met alors dans un sac de toile et on le fait bouillir ou on le fait braiser jusqu'à ce qu'il soit bien tendre. Plusieurs cuisinières ajoutent du raisin sec à la farce de jambon. Les cuisiniers anglais font souvent des incisions dans le jambon et les remplissent de légumes (tels que choux de Bruxelles, oignons, cresson d'eau) qui ont été tranchés très mince.

24. Q. *Que peut-on faire de l'os du jambon quand la viande a été mangée?*

R. On peut l'utiliser pour donner de la saveur aux soupes aux pois ou aux fèves, ou bien le cuire avec du chou ou des épinards.

25. Q. *Comment peut-on augmenter la succulence du jambon braisé?*

R. En le frottant de cassonnade ou bien de mélasse et d'épices avant de le faire cuire.

26. Q. *Qu'appelle-t-on "jambolaya"?*

R. C'est un mélange de 4 parts de riz cuit pour 1 part de jambon haché, le tout humecté de tomate et cuit au poêle dans du beurre. Ce mets doit être fortement assaisonné. On peut faire usage de "petit lard" au lieu de beurre.

27. Q. *Donnez une bonne formule pour faire de la "saucisse américaine".*

A. (a) Mélangez ensemble 1 lb de chacun des ingrédients suivants: veau cru haché, porc frais cru haché et suif de bœuf déchiqueté.

(b) Ajoutez 1 tasse de fine chapelure, 1 muscade râpée, 2 c. à thé de sel, le zeste râpé d'une moitié de citron, 6 feuilles de sauge et 1 c. à thé de fines herbes.

(c) Formez en galettes rondes et plates, roulez dans la farine et faites frire à la poêle jusqu'à ce que les galettes soient bien brunies.

(d) Servez entourées de pommes surettes frites.

28. Q. *Comment doit-on faire cuire les "Frankfurters" ou les "Wienerwursts"?*

A. On doit les piquer à la fourchette en plusieurs endroits, puis les faire bouillir 30 minutes.

29. Q. *Donnez deux recettes de viande à saucisse.*

Première recette:

10 lbs de porc frais haché fin
2 c. à thé de poivre rouge
2 c. à thé de poivre blanc
3 c. à soupe de sel
½ c. à thé de salpêtre
1½ c. à thé de sauge en poudre (sèche)

Deuxième recette:

6 lbs de porc frais
1 petite section d'ail
1 c. à thé de poivre rouge
1 c. à thé de thym en poudre (sec)
½ c. à thé de fines herbes
2 gros oignons
1 c. à soupe de sel
2 c. à soupe de poivre noir
2 feuilles de laurier en poudre

Dans ces deux recettes, tous les ingrédients devraient être passés deux fois à la machine à hacher, puis pressés dans des tripes à saucisses ou bien formés en boules aplaties. On roule les boules aplaties ou les tranches dans la farine et on les fait frire à la poêle dans de la graisse de viande.

30. Q. *Quelle est la meilleure façon de faire de la "tête en fromage"?*

R. Mettez dans une casserole des pieds et une tête de cochon, nettoyés avec beaucoup de soin. Mettez assez d'eau froide pour couvrir. Cuisez au point d'ébullition, puis laissez mijoter jusqu'à ce que la chair se détache des os. Egouttez le liquide et assaisonnez au goût, de poivre rouge et de sauge en poudre. avec 1 c. à soupe ou 2 de vinaigre. Remplissez les moules de viande et versez le liquide par-dessus. Laissez refroidir jusqu'à ce que le mélange ait de la consistance. Quelques cuisinières n'égouttent pas le liquide, mais assaisonnent le mélange entier et le versent dans des lèchefrites où elles le laissent prendre en gelée.

31. Q. *De quelles autres façons peut-on utiliser les pieds de cochon et la tête de cochon?*

R. On peut en faire de la "scrapple" exactement de la même façon qu'on fait de la "veal scrapple" (voir "Recettes"). On peut faire bouillir les pieds de cochons et ensuite les tremper dans du vinaigre épicé, on les appelle alors ***"pieds de cochon marinés".*** On les laisse pendant 5 jours dans le vinaigre épicé. Les pieds de cochon peuvent être cuits jusqu'à ce que bien tendres; le liquide où ils ont cuit est alors épaissi de farine brunie (2 c. à soupe de farine pour chaque tasse de liquide) et le ragoût est assaisonné au goût de sel, de poivre et d'épices. C'est ce qu'on appelle ***un ragoût de pieds de cochon.***

32. Q. *Quels légumes sert-on avec la viande de porc?*

R. Les épinards,
le chou braisé,
la salade aux pommes de terre,
la salade au chou,
les tomates farcies,
la salade aux concombres,
les betteraves,
les salsifis,
les tomates en escalope.

33. Q. *Quels condiments sert-on avec le porc?*

R. Les pommes épicées, les marinades de concombres, des gelées surettes, les marinades sucrées, le chow-chow.

34. Q. *Quelle différence y a-t-il entre le "petit lard" "Breakfast" et le "petit lard" "Windsor"?*

R. Le "petit lard" "Breakfast" est la longe ou l'échine grasse du porc, qui a été salée et fumée.
Le "petit lard" "Windsor" est un morceau de flanc et a beaucoup plus de gras.

35. Q. *Qu'est-ce que le Wiltshire?*

R. C'est le "petit lard" pour lequel on fait usage de longe et de flanc de porc ensemble.

36. Q. *Qu'entend-on par "Gammon"?*

R. C'est le nom qu'on donne en Angleterre au jambon fumé.

37. Q. *Quand doit-on préférer le "petit lard" "Windsor" au "petit lard" "Breakfast"?*

R. Quand on veut le faire bouillir avec des légumes verts tels qu'épinards ou choux.

38. Q. *Comment fait-on la graisse de rôti?*

R. On laisse la couenne de rôti de porc dans la lèchefrite pendant la cuisson. On verse ensuite ce liquide, bien assaisonné dans un bol. Quand il sera refroidi, il y aura à la surface une couche de graisse blanche et la gelée de la viande sera au-dessous.

39. Q. *Comment faire cuire les saucisses?*

R. Il faudra les piquer à plusieurs places avec une fourchette, ensuite les faire bouillir pour une dizaine de minutes après quoi on doit les faire revenir dans du beurre ou du lard.
Quelques cuisinières les rôtissent tout simplement sans les faire jeter un bouillon, mais la première méthode est préférable.

40. Q. *Comment faire et comment cuire du boudin noir?*

4 tasses de sang de porc
1 tasse de lait
1 livre de gras de lard
4 oignons
1 c. à soupe de sel
1 c. à thé des quatre épices

FAÇON DE PROCEDER:

Ajoutez les oignons finement hachés avec le gras de lard au sang avec le sel et les épices, ensuite en remplir les boyaux bien nettoyés. Faites mijoter jusqu'à ce que de bonne couleur; laissez refroidir et faites rôtir dans la poêle avec du saindoux.

41. Q. *Comment faire du "Chop Suey"?*

2 tasses de viande blanche, poulet, veau ou porc, en dés
1 tasse de céleri haché
2 tasses de riz crevé
1 tasse de champignons hachés
1 tasse de bouillon brun
2 c. à soupe de sauce Soy
2 c. à soupe de beurre
1 tasse d'oignons hachés
1 tasse de bouillon de légume

FAÇON DE PROCEDER:

Faites cuire les légumes dans le beurre, ensuite ajoutez la viande avec les liquides et faites mijoter une vingtaine de minutes.

Recettes de viande

Légumes qu'on peut servir avec le bœuf:

Pommes de terre Franconia
Courge frite
Rissoles de banane
Carottes glacées
Betteraves au beurre
Oignons farcis
Fèves de Lima
Aubergine sautée
Céleri braisé
Navets à la crème
Piments verts braisés
Tomates frites
Oignons braisés
Epinards
Tomates farcies

Sauces qu'on peut servir avec le bœuf:

Béarnaise
Madère
Aux concombres
Bordelaise
A l'oignon brûlé
Au raifort (chaude)
Italienne
Espagnole
Créole
Au raisin
Maître d'hôtel
Aux champignons

Garnitures pour viande de bœuf:

Piments farcis
Légumes verts
Piments verts grillés
Nids d'épinards
Concombres farcis
Pommes de terre Saratoga
Oignons frits
Tomates frites
Croquettes de pommes de terre
Pommes de terre frites à la française
Huîtres frites
Pommes de terre Duchesse
Bananes frites
Beignets de pommes de terre
Tranches de citron

Rôtis — Coupes:

Rôti d'aloyau: première coupe au bout des côtes près de la croupe. Morceau tendre où l'on découpe les steaks Club ou Delmonico.

Rôti "Porterhouse": à côté de l'aloyau du côté de la croupe. Tendre. On y découpe les steaks "Porterhouse" ou "T-bone".

Rôti de Sirloin (1)***:*** le bout de la longe; fournit les steaks de sirloin.

Rôti de Sirloin (2)***:*** bout extrême de la longe; fournit les steaks "Pinbone".

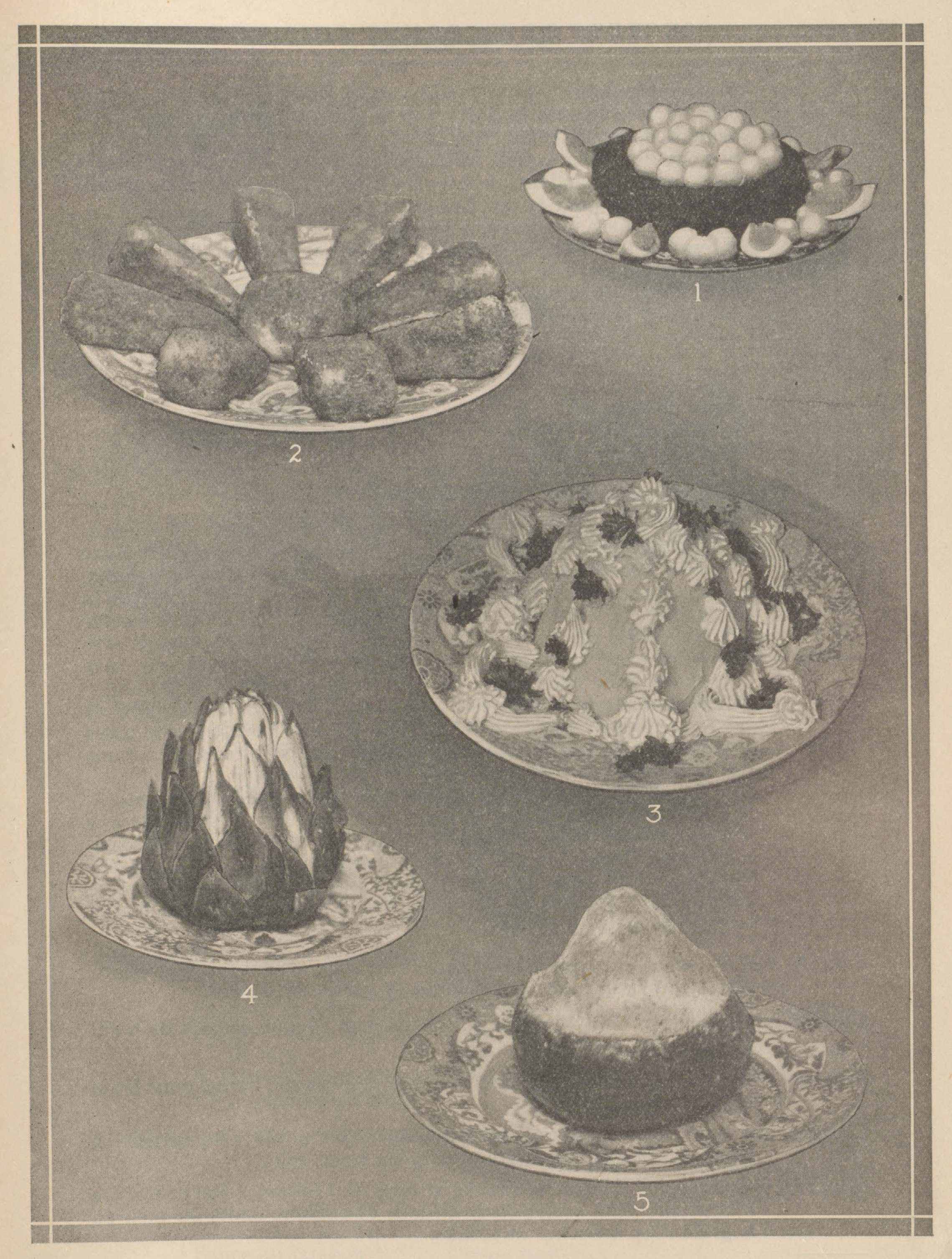
Rôti de filet: le long de l'échine; fournit les steaks de filet (Tenderloin) ou les steaks "Filets Mignons".

Rôtis de ronde: découpés dans le gros bout du gigot; fournit les steaks de ronde et la viande à bouillir. Ces rôtis doivent être bouillis à la marmite et ces steaks grillés à la poêle.

Rôti de paleron: juste au-dessus de l'épaule; fournit les steaks de paleron. Ce rôti devrait être bouilli à la marmite et les steaks doivent être rôtis à la poêle. Morceau trop dur pour cuisson rapide.

Steaks — Méthode de rôtir:

Choisissez un rôti tendre, dans la côte, ou un rôti roulé,—un Sirloin ou Porterhouse, un aloyau ou un rôti de filet; jamais moins de 4 livres.



1—MOULE D'ÉPINARDS (page 123) 2—CROQUETTES AUX POMMES DE TERRE (page 129)
3—POMMES DE TERRE ALPINES (page 128) 4—ARTICHAUT BOUILLI (page 117)
5—AUBERGINE FARCIE (page 117)

Frottez légèrement de farine et mettez dans un four très chaud, 550° ou bien frottez la poêle avec le gras et faites revenir rapidement des deux côtés.
Si vous voulez la viande saignante, cuisez pendant 20 minutes à 550°; ensuite pendant 15 minutes à la livre, à 350° avec 15 minutes de plus pour bonne mesure.
Si vous voulez une cuisson moyenne, cuisez 20 minutes à 550°, et ensuite 18 minutes à la livre à 350° avec 15 minutes de plus pour bonne mesure.
Pour bœuf bien cuit, cuisez 20 minutes à 550°, et ensuite 24 minutes à la livre à 350° avec 15 minutes de plus pour bonne mesure.

Steaks:

Club ou Delmonico
Steak de flanc
Tenderloin ou Pin-Bone
Porterhouse ou T-Bone
Sirloin
Porterhouse
Paleron
Filet

Méthode de cuisson:

(a) ***Rôti ou grillé:*** Brossez-le de beurre fondu après l'avoir soigneusement apprêté, et placez-le ensuite sur un gril brûlant bien beurré et cuisez au-dessus ou au-dessous de la flamme. Diminuez la chaleur et laissez le steak cuire jusqu'à ce que la surface devienne un peu soufflée et ensuite retournez de l'autre côté. Le steak est cuit dès que la surface de l'autre côté commence à paraître légèrement soufflé. Servez sur plat chaud avec une des sauces énumérées ci-dessus.*

(b) ***Frit dans la poêle:*** Posez le steak soigneusement apprêté et essuyé dans une poêle à frire très chaude, beurrée juste assez pour empêcher la viande de prendre. Finissez ensuite comme ci-dessus.

(c) ***Steak Hambourg:*** Choisissez une des coupes moins tendres et passez deux fois à la machine à hacher. Mêlez avec une demi-tasse d'eau froide pour chaque livre de viande et assaisonnez d'une c. à thé de sel, 4 gouttes de tabasco, 1 c. à thé d'oignon râpé et 1/8 c. à thé de muscade pour chaque livre de viande. Formez en petites galettes, roulez dans la farine et faites sauter à la poêle.

Jarret: viande assez dure qu'il faut cuire très longuement et lentement; on en fait usage pour consommés et gelées de viande.

Cou: viande assez peu tendre; on en fait usage pour ragoût, extrait de bœuf ou steak Hambourg.

Poitrine: coupe assez dure, qui se trouve au bas de l'épaule; bonne pour bœuf salé ou pot-au-feu.

Croupe: Au bout de la longe; on en fait usage pour pot-au-feu, extrait de bœuf, tourtières, steak Hambourg ou bœuf salé.

Filet: la coupe la plus tendre; se trouve le long de l'échine. On peut faire rôtir le morceau entier en le lardant et en le roulant; ou bien en le grillant en tranches de steaks.

*Le steak doit être tourné toutes les 10 secondes pour la première minute de cuisson.

Langue: la langue de bœuf est fraîche ou salée. La langue salée est préférable pour salades ou gelées de viande, mais la langue fraîche doit être préférée pour tous les autres plats.

Façon de procéder:

Langue salée (corned):

Faites tremper pendant une nuit dans l'eau froide. Changez alors l'eau et faites mijoter jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Cette cuisson prend quatre ou cinq heures. Enlevez alors la peau et mettez au moule. Couvrez d'un aspic bien assaisonné dans un moule garni et laissez durcir.

Langue fraîche:

(1) Laissez mijoter jusqu'à ce que bien tendre; enlevez la peau et faites revenir dans la graisse chaude avec 2 c. à soupe d'oignon. Frottez avec 1 c. à thé de farine et faites revenir dans la graisse chaude avec 2 c. à soupe d'oignon. Mettez la langue avec l'oignon et la graisse dans une casserole. Couvrez d'eau froide et ajoutez ½ tasse de raisin sec et le jus d'un citron. Cuisez au four pendant une demi-heure. Si la sauce n'est pas assez épaisse, on peut y ajouter un peu de farine brunie.

(2) Préparez la langue comme il est indiqué plus haut (a). Couvrez de sauce aux tomates, à laquelle vous ajouterez 1 oignon haché et 1 c. à thé d'épices à mariner mêlées et faites cuire pendant une heure. Servez avec garniture de riz.

(3) Préparez la langue comme il est indiqué ci-dessus (a). Quand la langue est suffisamment tendre mettez-la dans une terrine et couvrez de gelée de mûres, battue à la fourchette et mêlée avec ½ tasse de raisin sec bouilli et le jus d'un citron. Cuisez au four à 350° pendant 10 minutes.

Veau

La bonne viande de veau devrait être rose et de fibre délicate. Si la chair est brune, c'est qu'il y a longtemps que l'animal a été tué. Si la chair est blanche, c'est que l'animal a été tué trop jeune.

Légumes qu'on peut servir avec le veau:

Petits pois	Asperges	Haricots verts
Oignons bouillis	Epinards	Boulettes de pommes de terre
Croquettes de pommes de terre	Céleri braisé	
	Maïs	Concombres braisés
Pommes de terre sucrées	Choux de Bruxelles	Jeunes carottes
Champignons à la crème		Jeunes navets

Sauces qu'on peut servir avec le veau:

Béchamelle	Sauce tartare avec câpres	Sauce aux œufs
Hollandaise		Soubise
Aux champignons (sauce blanche)	Espagnole	Melba
	Créole	Sauce aux olives
Sauce au jambon	Crème sure	

On peut faire usage des mêmes garnitures que pour le bœuf.

Rôtis — Coupes:

La jambe, la longe ou l'épaule. L'épaule peut être désossée et farcie ou bien on peut ménager une poche dans la chair et la farcir.

Méthode de cuisson:

Plusieurs cuisinières lardent le rôti de veau parce qu'elles considèrent cette viande sans saveur. Mais c'est là matière de goût.

Frottez avec de la farine et parsemez de petites boulettes de beurre ou de suif et cuisez au four pendant 30 minutes à 500°, puis pendant 20 minutes à la livre à 350°. Le veau doit toujours être bien cuit. Si le veau est cuit dans une rôtissoire recouverte, la première température devrait être à 550° plutôt qu'à 500°; On le finit ensuite de la même façon.

Côtelettes:

Il y a deux sortes de côtelettes de veau: les ***côtelettes de longe*** et les ***côtelettes de côtes.*** Les côtelettes de longe ont généralement une petite tranche du rognon. Il est difficile de dire laquelle de ces deux côtelettes est la meilleure: c'est là vraiment matière de goût.

Méthode de cuisson:

Après que les côtelettes ont été soigneusement apprêtées, on peut les ***faire sauter à la poêle,*** les brosser au beurre et les faire rôtir dans une poêle à frire très chaude et légèrement beurrée jusqu'à ce que les côtelettes soient bien cuites.

Frites dans la graisse profonde:

On les trempe dans du lait assaisonné, puis on les roule dans des parts égales de chapelure de pain et de farine, et on les fait frire dans la graisse profonde; puis on les fait cuire au four, à moitié couvertes de lait ou d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement tendres. On peut les faire cuire à la vapeur avant de les faire frire. Dans ce dernier cas, il n'est pas nécessaire de les cuire au four.

Frites au four:

On les apprête; on les trempe dans du lait assaisonné; on les roule dans de la chapelure de pain et de la farine. On les met alors dans une terrine; on les brosse au beurre, ou à la graisse de viande, et on les cuit au four jusqu'à ce que bien brunies et tendres.

Pour rendre les côtelettes plus succulentes, mêlez 1 c. à thé de fines herbes à la farine et à la chapelure, dans lesquelles les côtelettes sont roulées.

"Cutlets"

En tranches de steaks, découpées dans le cuissot, à travers le grain de la chair. On peut les cuire exactement comme des côtelettes et les servir avec une des sauces qu'on sert généralement avec le veau.

Pain de veau:

1½ lb de veau cru, passé deux fois à la machine à hacher; ½ lb de jambon ou de porc frais; 2 œufs; 1 tasse de chapelure sèche; ⅛ c. à thé de muscade; du jus de citron et du zeste de citron râpé. Faites cuire dans un moule à pain pendant une heure à 350°.

Gelée de veau:

Cuisez 2 ou 3 livres d'épaule de veau, jusqu'à ce que la chair se détache des os, dans de l'eau où l'on aura mêlé 1 oignon, 1 c. à thé d'épices mêlées et 1 c. à soupe de vinaigre. Egouttez le jus et clarifiez* si c'est nécessaire. Remplissez un moule garni de morceaux de veau cuit et versez le liquide sur la viande. Faites prendre au froid et démoulez.

Tourtière de veau Allemande:

1 lb de veau maigre, coupé en dés; ½ tasse de raisin sec. Cuisez le veau et le raisin dans le bouillon. Epaississez la sauce avec un peu de farine (1 c. à soupe pour 1 tasse de liquide) et ensuite mettez dans une terrine et couvrez d'une couche de pâte. Cuisez au four (à 400°) jusqu'à ce que le plat soit bien bruni.

Tourtière au veau et au jambon:

Faites une farce de veau (1 tasse de veau haché, ⅓ tasse de sauce blanche No 3, assaisonnée d'oignon, de zeste de citron, de sel et de poivre). Doublez une assiette à tarte profonde de pâte à l'eau chaude. Posez alors dans le moule des couches alternées de tranches de veau et porc frais et de farce. Couvrez d'une couche de pâte et cuisez au four pendant 1 heure ou ¾ heure d'après la dimension de la tourtière. Quand elle est refroidie, versez-y de l'aspic froid par un trou dans la pâte et laissez refroidir. On peut faire usage de jambon au lieu de porc frais.

Tête de veau:

Enlevez la viande d'une tête de veau nettoyée à fond et cuite dans du bouillon jusqu'à ce qu'elle soit tendre.

(1) Faites frire les morceaux dans de la graisse chaude après les avoir fait tremper dans une pâte à rissole et servez avec une sauce appropriée.

(2) Servez les morceaux cuits en ragoût avec une des sauces qu'on sert avec le veau.

(3) Trempez dans du lait assaisonné et ensuite dans des parts égales de chapelure de pain et de farine; et faites sauter.

Cervelle de veau:

Rincez la cervelle dans plusieurs eaux et couvrez ensuite d'eau acidulée à laquelle vous ajouterez un oignon haché. Cuisez jusqu'à ce que la cervelle soit bien tendre.

(a) Servez la cervelle cuite et coupée en cubes avec sauce au beurre noir.

(b) Servez dans des croustades la cervelle cuite et coupée en cubes, et mêlée à moitié autant de "bacon" frit avec un oignon doux haché.

Fricandeau:

Coussin de veau lardé et bien glacé dans sa propre sauce.

* Voir "Soupes".

Volailles

1. Q. Que comprend la dénomination générale de volaille?

R. Tous les oiseaux de basse-cour, tels que poules, poulets, canards, oies, pintades, faisans, pigeons et dindes domestiques.

2. Q. Qu'appelle-t-on gibier?

R. Le gibier est le nom qu'on donne à tous les animaux sauvages à poil et à plumes qui servent à notre alimentation. La chair du gibier a une saveur plus forte que la chair des oiseaux de basse-cour.

3. Q. Combien de temps doit-on attendre pour cuire une volaille après l'avoir tuée?

R. La volaille et le gibier à plumes doivent être cuits soit une heure après avoir été tués, soit après vingt-quatre heures. Cuite dans l'intervalle la chair serait dure. Il est même préférable de laisser reposer la volaille pendant quarante-huit heures.

4. Q. A quoi reconnaît-on, en achetant une volaille, qu'elle est jeune ou vieille?

R. (a) Les poulets ou les jeunes volailles ont des plumes naissantes qui ne se voient pas chez les vieilles volailles.

(b) L'os de la poitrine de la jeune volaille est flexible quand on le presse entre les doigts, tandis que celui de la poule est rigide.

5. Q. Qu'entend-on par le "goût de gibier"?

R. Ce goût fort qui résulte du faisandage de plusieurs jours ou même de plusieurs semaines.

6. Q. Comment plumer une volaille?

R. Dans le cas d'une vieille volaille, il faut l'échauder avant de la plumer, mais, s'il s'agit d'une jeune volaille, les plumes doivent être arrachées dans le sens des plumes.

7. Q. Comment échauder une poule?

R. On doit la plonger dans une eau en pleine ébullition, puis la retirer rapidement, et l'envelopper dans un papier pour la laisser reposer pendant vingt minutes. On flambe les poils et l'on arrache les plumes naissantes avec les doigts ou avec une pince.

8. Q. Comment vider une volaille?

R. (a) Coupez la tête, près du corps, avec un couteau bien tranchant.

(b) Coupez les pattes au-dessous de la jointure et arrachez les tendons.

(c) Coupez la peau du cou et enlevez la trachée-artère et le jabot.
(d) Rabattez soigneusement la peau du cou et coupez la lunette.
(e) Enlevez la glande oléifère qui se trouve près de la queue.
(f) Faites une incision de deux pouces de long, du côté droit, près du croupion, et enlevez soigneusement les intestins en faisant bien attention de ne pas les crever. Jetez les viscères à l'exception du cœur, du foie et du gésier. Une fois la volaille bien vidée, lavez à l'eau courante mais ne laissez pas reposer dans l'eau froide.

9. Q. *Que doit-on faire quand la vésicule du fiel (l'amer) a été crevée et que le fiel s'est répandu sur les autres organes?*

R. Tout ce qui a été touché par le fiel doit être lavé immédiatement à l'eau froide.

10. Q. *Comment farcir une volaille?*

R. Quand elle est prête, on doit la mettre dans un bol juste assez grand pour la contenir. Remplissez l'avant de farce et ensuite le croupion, de manière à laisser assez de place pour que la farce puisse gonfler.

11. Q. *Comment trousser une volaille?*

R. (a) Retenez les cuisses près du corps en les traversant d'une brochette.
(b) Faites de même avec les ailes.
(c) Attachez les cuisses avec une ficelle et fixez-les au croupio n puis enroulez la ficelle autour de chaque bout de la brochette d'en arrière, et croisez encore la ficelle et enroulez-la autour des bouts de la brochette d'avant. Nouez les bouts de la ficelle en arrière du cou. Si vous n'avez pas de brochettes, servez-vous simplement de ficelle.

12. Q. *Qu'entend-on par "volailles à griller"?*

R. Les "volailles à griller" sont des poulets âgés de trois à six mois. On les appelle aussi "poulets à frire", quoique d'habitude les "poulets à frire" sont plus vieux que les "poulets à griller".

13. Q. *Comment doit-on préparer les poulets pour les griller?*

R. On doit les fendre en deux avec un couteau tranchant, les nettoyer et ensuite les aplatir pour briser l'os de la poitrine. Enduisez-les enfin d'un mélange de beurre et d'un quart autant de jus de citron, et faites griller.

14. Q. *Comment doit-on préparer un poulet pour le frire?*

R. (a) Il faut le fendre le long du dos en deux parties.
(b) Il faut détacher les cuisses et les briser à la jointure.
(c) Il faut détacher les ailes.
(d) Il faut diviser la poitrine en deux parties.

15. Q. Que peut-on faire avec les pattes de la volaille?

R. On peut, après les avoir échaudées et en avoir enlevé les ongles, les utiliser pour la soupe au poulet ou les aspics.

16. Q. Comment doit-on désosser une volaille?

R. Seule une volaille fraîchement tuée doit être désossée. On ne doit pas la vider.

(a) Faites une incision dans le dos, du cou jusqu'au croupion, avec un petit couteau tranchant. Séparez la chair des os jusqu'à l'aile, (en y laissant l'os de l'aile), puis continuez à séparer la chair des os jusqu'à la jointure de la cuisse.

(b) Sortez la cuisse de la gaine de sa peau comme on fait d'un gant, en prenant bien garde de ne pas déchirer la peau.

(c) Enlevez la carcasse et lavez-en l'intérieur.

(d) Otez l'aile complètement et faites rentrer en-dedans la chair des pattes comme un doigt de gant retourné, et cousez les ouvertures à l'extérieur.

(e) Bourrez de farce, faite entièrement de poulet ou à parties égales de poulet et de veau, ou de poulet et de porc.

(f) Des tranches de "bacon" cru, d'œufs cuits dur, de truffes, de champignons, peuvent être ajoutées à la farce avant d'en remplir la volaille. Certaines cuisinières ajoutent à la farce une langue d'agneau avant d'en bourrer la volaille.

(g) Cousez les ouvertures et faites cuire à la vapeur ou braisez dans une casserole pendant une heure pour chaque livre de viande. Il est toujours plus sage d'envelopper la volaille dans un morceau de coton blanc pour l'empêcher de crever au cas où la farce gonflerait trop en cuisant.

(h) Donnez une belle forme à la volaille pendant qu'elle est encore chaude et, quand elle est froide, enlevez le coton blanc qui l'enveloppe.

17. Q. Quelles sont les dernières opérations pour une volaille désossée?

R. (a) On peut la mettre dans un moule et la recouvrir d'aspic bien parfumé.

(b) On peut la couvrir d'une sauce chaud-froid et ensuite d'une mince couche d'aspic. (Voir sauce).

(c) On peut la paner et la faire brunir au four. Et la servir chaude.

18. Q. Qu'entend-on par un "poulet nouveau"?

R. Un poulet nouveau est un poulet de moins d'un an.

19. Q. Qu'est-ce qu'un chapon?

R. Un chapon est un coq qu'on engraisse d'une certaine façon pour en rendre la chair particulièrement blanche et tendre.

20. Q. Quelles sont les trois manières employées pour empêcher un poulet à griller de devenir dur en grillant?

R. (a) On peut le recouvrir de papier beurré pendant qu'il grille.

(b) On peut le faire bouillir légèrement avant de le griller.

(c) On peut le faire rôtir à demi avant de le griller.

21. Q. Qu'entend-on par une volaille cuite à l'étuvée?

R. On désigne par volaille cuite à l'étuvée toute volaille qui a d'abord été rôtie au four pendant une demi-heure et ensuite recouverte de bouillon bien assaisonné, puis cuite dans une casserole couverte pendant 45 minutes à la livre, à une chaleur de 350°. C'est une manière de braiser.

22. Q. Qu'est-ce qu'un "poulet Maryland"?

R. C'est un poulet dépécé et ensuite trempé dans de l'œuf battu, dans de la farine assaisonnée et frit à la grande friture, ou cuit au four chaud. Si on le cuit au four, il faut l'arroser souvent avec 4 cuillerées à soupe de beurre fondu dans une ½ tasse d'eau chaude. On le sert avec une sauce faite de graisse de friture et de crème (3 cuillerées à soupe de graisse de friture et 1 tasse de crème).

23. Q. Quelle est la meilleure manière de cuire une poule ou une vieille volaille?

R. On doit la cuire à la vapeur et la servir ensuite avec une sauce bien relevée. On peut aussi la faire bouillir, et dans ce cas on doit mettre un gril au fond de la bouilloire. Les vieilles volailles doivent bouillir pendant au moins 30 minutes par livre de viande. Certaines cuisinières ajoutent ½ c. à thé de soda par pinte d'eau employée.

24. Q. Comment doit-on servir une volaille bouillie?

R. (a) On la garnit de riz et on la sert avec une sauce aux œufs, aux choux-fleurs, Soubise, aux câpres ou hollandaise.

(b) On la frotte de beurre et on lui fait prendre couleur au four pour la servir en rôti.

25. Q. Comment braiser une volaille?

R. On doit la farcir et la préparer comme pour rôtir, ensuite la frotter de farine et la mettre dans une casserole avec une ½ tasse de riz pas cuit, et légumes au choix. Il faut la couvrir ensuite avec 1 tasse ou 2 d'eau bouillante et faire cuire bien couverte jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre pendant une heure environ pour un poulet et deux ou trois heures pour une volaille. Bien assaisonner avant de servir. Les légumes les plus ordinairement employés sont les haricots, les oignons, les fèves de Lima et les carottes.

26. Q. Qu'est-ce qu'un poulet en fricassée?

R. Un poulet en fricassée n'est rien autre qu'un poulet braisé coupé en morceaux et servi avec une sauce épaisse, brune ou blanche. (Pour une sauce brune, servez-vous de farine brunie.)

27. Q. Quelle est la meilleure manière de faire un pâté au poulet?

R. Garnissez un plat à pouding d'une couche de pâte et remplissez-le avec une fricassée de poulet mélangée avec des oignons bouillis ou des champignons. Couvrez de pâte et faites cuire dans un four à une chaleur de 500 degrés, jusqu'à ce que la pâte ait pris une belle couleur, ensuite finissez à 350.

28. Q. Comment faire rôtir une volaille?

R. (a) Après l'avoir bien soigneusement vidée et troussée, comme il est enseigné plus haut, on la bourre de farce bien assaisonnée.

(b) Mettez une petite tranche de "bacon" ou de lard salé sous chaque aile et frottez de graisse ou couvrez de tranches de lard fumé ou de lard salé. Certaines cuisinières lardent la poitrine de la volaille.

(c) Mettez la volaille sur un gril poitrine en bas dans la lèchefrite et arrosez-la toutes les quinze ou vingt minutes avec 2 cuillerées à soupe de beurre mêlé à ⅔ de tasse d'eau chaude, ou avec le jus qui est dans la lèchefrite.

(d) Avant de la sortir du four, placez-la sur le dos et badigeonnez-la plusieurs fois de beurre fondu, puis faites-la brunir sous la flamme.

29. Q. Doit-on enduire une volaille de farine avant de la rôtir?

R. Certaines cuisinières le font pour obtenir une peau croustillante. On doit mélanger la farine avec le beurre dont on enduit la volaille avant de la rôtir.

30. Q. Comment peut-on savoir si une volaille est assez cuite?

R. Si, en inclinant la volaille, le jus en sort clair et non saignant, c'est qu'elle est cuite. En la piquant dans la partie la plus épaisse, vous pouvez aussi vous rendre compte si elle est cuite à point.

31. Q. Qu'entend-on par un "Poulet à la King"?

R. C'est du poulet cuit coupé en dés, mêlé avec une sauce à la King, dans les proportions de 2 tasses de poulet pour 2 tasses de sauce. Certaines cuisinières n'emploient que la poitrine pour le poulet à la King. (Voir les sauces.)

32. Q. Quelles sont les meilleures sauces à servir avec le poulet et la volaille?

R.

Céleri,	Newberg,	Mornay,
Hollandaise,	Veloutée,	King,
Champignons,	Chantilly,	Soubise.

33. Q. Combien de filets ont les volailles?

R. Elles en ont deux, le gros et le petit. Tous deux se trouvent le long de l'os de la poitrine.

34. Q. Pourquoi certaines cuisinières font-elles toujours cuire le canard et l'oie à la vapeur avant de les rôtir?

R. Pour en faire sortir la graisse qui les rend indigestes.

35. Q. Qu'entend-on par les abatis?

R. Par les abatis on entend les parties d'une volaille qui se trouvent à l'intérieur, tels que le cœur, le foie et le gésier.

On peut faire bouillir ces organes, les hacher et les ajouter à la sauce. On peut aussi les ajouter à une sauce brune relevée de sherry et servie sur rôties. Certaines cuisinières les hachent et les ajoutent à la farce des volailles rôties.

36. Q. *Comment peut-on servir seuls les foies de volailles?*

R. On les cuit très souvent "en brochettes", en mettant entre chaque morceau de foie un morceau de lard fumé. On fait griller le tout au four. Certaines cuisinières enveloppent chaque foie dans une tranche de lard fumé avant de les griller.

37. Q. *Doit-on trousser le canard de la même façon que le poulet?*

R. Non. Les pattes du canard étant plus courtes, on doit les attacher de manière à ce qu'elles soient distancées d'un pouce.

38. Q. *Le canard et l'oie doivent-ils être saupoudrés de farine pendant qu'ils rôtissent?*

R. Non. Ils sont tous deux assez gras pour bien brunir sans la farine. Le canard et l'oie qui n'ont pas été cuits à la vapeur doivent être rôtis sur un gril et, une demi-heure après qu'ils sont au four, on doit enlever la graisse de la lèchefrite.

39. Q. *Quels apprêts peut-on servir avec le canard ou l'oie ?*

R. Sauce aux pommes,
Sauce aux canneberges,
Céleri braisé,
Gelée de groseilles,
Chutney,
Marinades sucrées.

40. Q. *Quelles sauces sert-on généralement avec le canard?*

R. Bigarade,
Vin de Porto,
Soubise,
Madère. (Voir sauces).

41. Q. *Quels légumes doit-on servir avec le canard ou l'oie?*

R. Pois verts,
Céleri braisé,
Tomates gratinées,
Patates sucrées,
Navets en purée,
Oignons farcis.

42. Q. *Qu'est-ce qu'un salmis?*

R. Un salmis est un plat fortement assaisonné, fait de gibier d'œufs cuits dur, d'anchois et d'olives. La viande cuite est hachée, mêlée à une sauce brune relevée de sherry ou de jus d'orange sure, à laquelle on peut ajouter des œufs cuits dur (coupés en dés), des olives ou des anchois. Certaines cuisinières omettent les anchois dans cette sauce.

43. Q. *Qu'appelle-t-on pigeonneau?*

R. Le pigeonneau est un jeune pigeon d'environ un mois. On peut le servir braisé, rôti ou en ragoût. On le sert généralement sur rôties. On en fait aussi d'excellents pâtés.

44. Q. *La longueur du cou importe-t-elle chez la dinde?*

R. Les marchands de volailles prétendent que plus la dinde a le cou court, plus elle est bonne.

45. Q. *En quoi la chair d'une dinde sauvage diffère-t-elle de la chair d'une dinde domestique?*

R. La poitrine de la dinde sauvage est plus foncée. La chair de la dinde sauvage est plus colorée et plus parfumée que celle de la dinde domestique.

46. Q. *Quelle différence y a-t-il entre un lièvre et un lapin?*

R. Un lapin a le corps plus petit, les oreilles et les pattes plus courtes qu'un lièvre.

47. Q. *Comment faire disparaître le goût du sapin chez le lièvre?*

R. En changeant plusieurs fois l'eau de cuisson. On le cuit généralement en civet ou en terrine, c'est-à-dire roulé dans la farine assaisonné, recouvert d'eau, à laquelle on ajoute une cuillerée à thé d'épices, des légumes coupés en dés, puis cuit au four dans une casserole découverte jusqu'à ce qu'il soit très tendre.

48. Q. *Pourquoi les cuisinières enveloppent-elles les cailles dans une feuille de vigne?*

R. Parce que la feuille de vigne donne un goût tout à fait spécial aux cailles. On ne doit jamais se servir de lard fumé quand on les prépare de cette manière, mais de beurre.

49. Q. *Quelle différence y a-t-il entre la caille et la perdrix?*

R. Elles appartiennent toutes deux à la même famille, mais la perdrix est plus grosse que la caille. L'une et l'autre peuvent se cuire comme le poulet.

50. Q. *Qu'est-ce que le "poulet Marengo"?*

1 poulet à frire
2 tasses Sauce Créole
2 truffes tranchées
1 tasse d'huile d'olive
½ tasse de champignons frits

FAÇON DE PROCEDER:

Dépecer le poulet et le faire sauter dans l'huile d'olive jusqu'à doré, ensuite le faire mijoter pendant une demi-heure dans la sauce Créole à laquelle on aura ajouté les champignons et les truffes.

Les recettes de "poulet Marengo" diffèrent beaucoup. Quelques cuisinières omettent les tomates et d'autres laissent de côté les truffes.

51. Q. *Comment dépecer la volaille?*

R. (a) On enlève la cuisse en la séparant du corps.
(b) On enlève l'aile avec une petite tranche de poitrine.
(c) On fait autant de tranches minces sur la longueur de la poitrine que possible. Pour un chapon ou une dinde on doit avoir plusieurs tranches, mais pour un poulet de grosseur moyenne on a rarement plus que deux.
(d) On sépare la cuisse de la patte. Il est rare que l'on sert les cuisses et les pattes d'une dinde. Quant au poulet, il y en a qui les préfèrent.

Gibier

1. Q. *Comment cuire la perdrix aux choux?*

1 perdrix	1 chou
2 c. à soupe de beurre	1 petit oignon
2 saucissons	1 tranche de lard salé

FAÇON DE PROCEDER:

Faites farcir les perdrix comme de la volaille (page 83) et faites revenir dans le beurre. Ensuite enveloppez chaque oiseau dans une tranche de lard salé et le placer sur le chou blanchi dans une casserole avec l'oignon et les saucissons. Faites rôtir à 350°.

2. Q. *Comment faire un civet de lièvre?*

1 lièvre mariné	4 tasses de bouillon blanc
2 tasses de carottes, navets, oignons et céleri mêlés	1 c. à soupe de beurre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Dépecez le lièvre et le marinez pendant 2 heures.
(b) Roulez les morceaux dans la farine et faites les revenir dans le beurre.
(c) Mettez les morceaux dans une casserole, les couvrir de bouillon et les laisser cuire au four jusqu'à ce que la viande soit tendre.
(d) Les légumes doivent être ajoutés après une heure de cuisson.

3. Q. *Comment cuire le chevreuil?*

R. Exactement comme le mouton ou le veau.

4. Q. *Comment faire cuire les petits gibiers?*

R. Les oiseaux, tels que bécassines, alouettes et cailles, doivent être cuits comme des poulets.

5. Q. *Quelles sont les meilleures sauces pour les petits gibiers?*

R. Sauces au pain, Bordelaise, Bigarade, aux gelées de gadelles, au vin de porto, Devonshire.

6. Q. *Comment dépecer le gibier ?*

R. En général, on dépèce le gibier comme la volaille. Seul le canard rôti présente quelque difficulté.

7. Q. *Comment découpe-t-on le canard rôti ?*

R. On découpe le canard rôti de la façon suivante:
(a) On enlève les deux cuisses.
(b) Plaçant le canard sur le dos, on incise verticalement la chair du ventre de chaque côté du bréchet.
(c) On découpe la chair du ventre selon sa longueur en tranches très minces appelées aiguillettes.
(d) On répète la même opération de l'autre côté du bréchet. Les ailes sont détachées en dernier lieu.

Farces

1. Q. Qu'appelle-t-on farce?

R. La farce est un mélange de divers ingrédients qu'on met dans l'intérieur de la volaille et des rôtis désossés, ou dans les légumes (Voir recettes).

2. Q. Qu'entend-on par des quenelles?

R. Ce sont des boulettes de farce, frites ou pochées, qu'on emploie pour garnir une soupe ou faire des petits pâtés à la viande.

Recettes

Farce ordinaire

2 tasses de pain coupé en dés
1 c. à soupe de persil haché
½ c. à thé de fines herbes
4 c. à soupe de beurre fondu
1 c. à soupe d'oignon haché
Sel et poivre au goût

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites revenir l'oignon dans le beurre.
(b) Trempez le pain dans l'eau froide et essorez-le ensuite, puis faites-le cuire dans le beurre, quand l'oignon est doré.
(c) Ajoutez l'assaisonnement et un peu d'eau au besoin.

Farce aux raisins

C'est une farce ordinaire à laquelle on a ajouté 1 tasse de raisins sans pépins et ¾ tasse d'amandes blanchies.

Farce au fromage

C'est une farce ordinaire à laquelle on a ajouté du fromage râpé au goût.

Farce aux châtaignes ou marrons

2 tasses de châtaignes cuites
1 c. à thé de zeste de citron râpé
1 c. à thé de persil haché
1 tasse de mie de pain
6 c. à soupe de beurre fondu
½ tasse d'eau chaude

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Ecrasez les châtaignes pendant qu'elles sont chaudes et ajoutez-les au beurre fondu mêlé à l'eau chaude et à la mie de pain et les autres ingrédients.
(b) Assaisonnez au goût.

Farce au blé-d'Inde

2 tasses de pulpe de blé-d'Inde
3 c. à thé de feuilles de céleri sechées et pulvérisées
2 c. à soupe de piment vert haché
2½ tasses de mie de pain
4 c. à soupe de beurre fondu
1 c. à soupe d'oignon haché

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites cuire les piments, le céleri et l'oignon dans le beurre.
(b) Ajoutez le blé-d'Inde et la mie de pain et assaisonnez au goût.

Farce aux œufs

A une farce ordinaire ou aux pommes de terre ajoutez 2 œufs cuits dur coupés en dés.

Farce aux fruits (pour oie, canard ou porc désossé)

Parties égales de pommes surettes et de pruneaux trempés
Ne remplissez pas trop votre volaille, les fruits gonflant en cuisant.

ou

1 grosse pomme sure
¼ livre de pruneaux
2 c. à soupe de raisins sans pépins
½ c. à thé de sucre
2 c. à soupe de biscuits écrasés
1 œuf battu
Sel et poivre rouge au goût

FAÇON DE PROCEDER:

Pelez et coupez la pomme en tranches et mélangez aux autres ingrédients.

Farce aux champignons (1)

¼ livre de champignons
1 tasse de mie de pain frais
6 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de piment vert haché
Sel et poivre rouge au goût

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Nettoyez et hachez les champignons et faites revenir avec les piments verts pendant 5 minutes dans le beurre.

(b) Ajoutez les autres ingrédients et assaisonnez comme il faut.

Farce aux champignons (2)

½ livre de jambon maigre coupé en dés
½ feuille de laurier
1 livre de champignons hachés
1 pincée de muscade
Sel et poivre au goût

FAÇON DE PROCEDER:

Faites cuire le jambon et les champignons pendant de 5 à 10 minutes. Laissez refroidir avant de vous en servir. Assaisonnez au goût.

Farce aux huîtres

1 tasse de mie de pain
1 tasse d'huîtres avec le jus
2 c. à thé de persil haché
4 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de jus de citron
Sel et poivre rouge au goût

FAÇON DE PROCEDER:

Mélangez tous les ingrédients. S'il n'y a pas assez de jus d'huîtres, ajoutez un peu d'eau. Remplissez la volaille sans faire cuire la farce.

Farce Bombay

2 c. à soupe de beurre
2 oignons de moyenne grosseur hachés
1 gousse d'ail
1 tasse de bouillon brun
4 pommes tranchées
2 tasses de mie de pain frais
¼ livre de porc haché menu
½ tasse de céleri haché
¼ c. à thé de poudre kari
1 c. à thé de sel de céleri
Sel et poivre rouge au goût

FAÇON DE PROCEDER:

Faites cuire les oignons, l'ail et le céleri dans le bouillon, ajoutez au bouillon les pommes et la viande et laissez mijoter pendant 20 minutes. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez bien. Laisser refroidir avant de s'en servir.

Farce aux pommes de terre (excellente avec le canard et l'oie)

2 tasses de pommes de terre en purée
1 c. à thé de sel
1 c. à soupe de beurre
2 jaunes d'œufs battus
2 c. à thé d'oignon râpé
4 c. à soupe de crème
1 c. à thé de sauge en poudre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites revenir l'oignon dans le beurre et, en même temps, mélangez bien tous les autres ingrédients.
(b) Réunissez les deux mélanges et faites cuire pendant 5 minutes encore.

Farce à la saucisse

1 livre de viande à saucisse fortement assaisonnée
2 c. à soupe de champignons hachés
1 c. à soupe d'oignon râpé
1 œuf battu
1 c. à soupe de persil haché

FAÇON DE PROCEDER:

Faites cuire le persil, l'oignon et les champignons avec la viande hachée pendant 10 minutes. Ajoutez alors l'œuf battu et laissez refroidir, puis remplissez-en la volaille.
Certaines cuisinières n'emploient qu'une demi-livre de saucisse avec 1 tasse de mie de pain.

Farce au poulet (à quenelles) (moins riche)

1½ poitrine de poulet cru et haché
¾ tasse de lait ou de bouillon
3 gouttes de Tabasco
1 tasse de mie de pain sec
2 blancs d'œufs battus
1 c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Passez le poulet au moulin à viande deux fois, puis mélangez-le avec le bouillon ou le lait et la mie de pain.

(b) Ajoutez les blancs d'œufs battus et les assaisonnements. On emploie souvent cette farce pour bourrer la volaille en aspic ou la volaille désossée. Certaines cuisinières se servent d'un peu de jus d'oignon, environ ½ c. à thé, et d'une c. à soupe de piment vert haché et cuit dans le beurre, cela pour ajouter un goût plus fin. Cette farce se fait aussi avec des truffes et des champignons.

Farce au poulet à la crème (à quenelles) (plus riche)

1 livre de poulet cru passé au moulin à viande deux fois
2 blancs d'œufs
¼ c. à thé de muscade ou de macis
3 gouttes de Tabasco
1 tasse de crème à fouetter
1 c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Pilez le blanc des œufs dans un mortier avec le poulet haché jusqu'à ce que cela forme une pâte lisse.

(b) Placez le plat contenant ce mélange dans un récipient d'eau glacée et battez-y graduellement la crème fouettée ferme. On peut ajouter un peu de Sherry pour donner meilleur goût.

(c) Remplissez-en des moules à timbale beurrés, au ¾, et pochez dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il soit pris au centre.

Sauces

1. Q. Qu'est-ce qu'une sauce?

R. Une sauce est un liquide épaissi que l'on sert avec la viande, les légumes ou le poisson pour ajouter à leur saveur. Les sauces sucrées ou préparées à une essence quelconque sont généralement servies avec les desserts.

2. Q. Quelles sont les deux grandes catégories de sauces?

R. (a) Les sauces pour le poisson, la viande ou les légumes.
(b) Les sauces sucrées pour puddings et charlottes.

3. Q. Comment divise-t-on les sauces d'après leur consistance?

R. (a) Sauce No 1 ou sauce ***claire:*** (1 tasse de liquide froid, 1 c. à soupe de farine, 1 c. à soupe de beurre).
(b) Sauce No 2 ou sauce ***moyenne:*** (1 tasse de liquide froid, 2 c. à soupe de farine, 2 c. à soupe de beurre).
(c) Sauce No 3 ou sauce ***épaisse:*** (1 tasse de liquide froid, 3 c. à soupe de farine, 3 c. à soupe de beurre).
(d) Sauce No 4 ou sauce ***très épaisse:*** (1 tasse de liquide froid, 4 c. à soupe de farine, 4 c. à soupe de beurre).

4. Q. Quelle est la meilleure méthode de faire les sauces?

R. (a) Faites fondre le beurre et incorporez, en brassant, la farine simple ou brunie.
(b) Ajoutez le liquide froid graduellement et puis cuisez jusqu'à ce que le mélange soit épaissi. Si cette cuisson n'est pas au bain-marie, la sauce doit être brassée continuellement. Toutes les sauces contenant de la fécule de maïs ou de la farine devraient être cuites au moins vingt minutes pour obtenir les meilleurs résultats.

5. Q. Quand on fait usage du bain-marie pour la cuisson des sauces, l'eau qui est dans le vase inférieur doit-elle toucher le fond du vase supérieur?

R. Non, car ainsi la cuisson se fera plus vite. Il est bon, quand on fait des sauces riches en jaunes d'œufs, telles par exemple que la sauce hollandaise, de laisser l'eau bouillante toucher à la fois le fond et les parois du vase contenant la sauce.

6. Q. Qu'est-ce qu'un roux?

R. Voir chapitre sur les soupes.

7. Q. Comment ajoute-t-on les œufs à un mélange chaud?

R. On doit les battre à fond et puis les incorporer avec soin à une cuillerée à soupe du mélange chaud avant de les incorporer au mélange entier. S'il s'agit d'une sauce sucrée, les œufs sont généralement battus avec le sucre.

8. Q. Comment ajoute-t-on les blancs d'œufs battus à une sauce mousseline?

R. On doit les battre jusqu'à très grande consistance et puis les incorporer à la sauce ***chaude.***

9. Q. Quels sont les liquides les plus fréquemment en usage pour la préparation des sauces?

R. L'eau, le lait, la crème, le jus de tomate, le bouillon ou le jus de fruit.

10. Q. Comment les sauces peuvent-elles être épaissies?

R. (a) Par l'emploi d'un ***roux blond*** ou ***brun*** (voir chapitre sur les soupes).

(b) Au moyen de la ***fécule de maïs:*** il ne faut pas oublier que la fécule de maïs épaissit une sauce deux fois plus que la farine.

(c) Avec du ***tapioca*** ou du ***sagou,*** de 1 à 1½ c. à thé de tapioca perlé ou de sagou pour chaque tasse de liquide.

(d) Au moyen ***d'oeufs entiers*** ou de ***jaunes d'oeufs séparés,*** 1 ou 2 jaunes pour chaque tasse de liquide.

11. Q. Pourquoi arrive-t-il que les sauces soient huileuses?

R. (a) Parce qu'on les a fait cuire trop longtemps.

(b) Parce qu'on a fait usage de trop de beurre.

12. Q. Qu'est-ce qu'une mayonnaise?

R. Une mayonnaise est une sauce à salade faite avec de l'huile d'olive ou de l'huile végétale mêlée graduellement à un œuf battu ou à du lait évaporé. La sauce mayonnaise doit être hautement assaisonnée et rendue légèrement acide au moyen de jus de citron ou de vinaigre. (Voir salades.)

13. Q. Qu'appelle-t-on "Mock Mayonnaise"?

R. C'est une sauce blanche épaisse (No 4) à laquelle on a ajouté des jaunes d'œufs,du vinaigre ou du jus de citron et qu'on a assaisonnée pour la rendre piquante, de sel et de tabasco ou de poivre rouge.

14. Q. Quelles sont les principales espèces de mayonnaises?

R. Les mayonnaises Chantilly, Russe, Windsor et Italienne. (Voir recettes.)

15. Q. Que faire quand une mayonnaise devient caillée?

R. (a) Prenez un autre œuf et recommencez la mayonnaise en faisant usage de la mayonnaise caillée au lieu d'huile, ou bien

(b) Ajoutez à la mayonnaise caillée 3 c. à soupe de fécule de maïs cuite dans une tasse d'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit épaissie. Amalgamez les mélanges dès que la fécule de maïs est retirée du poêle.

(c) Souvent 3 c. à soupe d'eau bouillante rendront la mayonnaise lisse et bonne à servir.

16. Q. Comment, en cas d'urgence, peut-on augmenter la quantité de mayonnaise déjà préparée?

R. En ajoutant une quantité égale de crème, fouettée jusqu'à consistance, ou de blancs d'œufs battus.

17. Q. Comment une mayonnaise peut-elle être transformée en gelée?

R. On fait dissoudre 1 c. à soupe de gélatine dans une c. à soupe d'eau froide pendant cinq minutes; on fait fondre en posant le vase, contenant la gélatine, dans un bol d'eau bouillante. On incorpore ensuite graduellement, en battant, à 2 tasses de mayonnaise bien refroidie.

18. Q. Que veut-on dire par le mot masquer en parlant des sauces?

R. On masque un mets quand on le couvre d'une sauce consistante après l'avoir dressé sur un plat.

19. Q. Que faut-il ajouter aux sauces aux tomates, si l'on veut qu'elles soient très bien assaisonnées?

R. Les meilleures cuisinières ne manquent jamais d'ajouter du gras de jambon ou du gras de "bacon" à toutes leurs sauces aux tomates.

20. Q. A quelles sauces ne faut-il jamais ajouter de gras de jambon ou de bacon?

R. Aux sauces blanches.

21. Q. Pourquoi ne faut-il ajouter le jus de citron ou le vinaigre qu'en tout dernier lieu, dans les cas où les sauces sont liées à la farine ou à la fécule de maïs?

R. Parce que l'action de l'acide sur la farine ou la fécule de maïs est telle que ces deux ingrédients y perdraient leur pouvoir de liaison.

22. Q. Comment rendre une sauce plus riche?

R. En ajoutant plus de beurre en petites quantités en tout dernier lieu. Si l'on ajoute du beurre au début ou en grande quantité à la fin, la sauce a une tendance à devenir huileuse. Cependant, en ajoutant le beurre en de tout petits morceaux à la fin, la sauce peut absorber beaucoup plus de beurre sans devenir huileuse.

23. Q. Comment peut-on ajouter la saveur de l'oignon ou de l'ail à une mayonnaise?

R. (a) En frottant l'intérieur du bol où l'on fait la mayonnaise, avec la tranche ouverte d'un oignon ou d'une gousse d'ail.

(b) En faisant usage du vinaigre où l'on aurait fait tremper des oignons ou de l'ail pendant au moins 24 heures.

(c) En faisant usage d'un petit morceau de pain rassis, frotté avec la tranche d'un oignon ou d'un morceau d'ail, et que l'on dépose au fond du bol à salade. Cette croûte (qu'on appelle chapon de Gascogne) remplit un double rôle: elle communique de la saveur à la salade et elle absorbe le surplus du liquide.

24. Q. Faut-il laisser faner la laitue avant de la mettre en salade?

R. Si l'on fait usage de laitues frisées, il est bon (les Européens du moins le préfèrent ainsi) de laisser mariner la laitue pendant au moins une heure avant de la servir.

25. Q. Qu'entend-on par "mariner"?

R. "Mariner" consiste simplement ici à tremper la laitue dans de l'huile végétale ou du vinaigre pendant une heure ou deux.

26. Q. Comment colorer les sauces?

R. (a) Les sauces ***brunes*** sont faites avec du ***caramel*** ou du sucre brûlé.
(b) Les sauces ***rouges*** sont colorées avec du ***corail*** de homard ou de la ***cochenille.***
(c) Les sauces ***jaunes*** reçoivent leur couleur du ***jaune d'œuf*** ou du ***safran.***
(d) Les sauces ***vertes*** sont colorées avec du ***jus d'épinards.***

27. Q. Comment varier la sauce vinaigrette ou française?

R. En ajoutant:
(a) 3 c. à soupe de crème épaisse, sure ou douce.
(b) 1 œuf dur haché.
(c) 1 c. à soupe de piments verts et rouges hachés.
(d) 1 c. à soupe de cresson déchiqueté.
(e) 1 c. à soupe de chutney ou catsup aux tomates.
(f) 1 c. à soupe de cerfeuil ou de persil haché.
(g) 3 olives hachées.
(h) 1 c. à soupe d'oignon doux déchiqueté.
(i) 2 c. à soupe de fromage Roquefort.
(j) En se servant d'huile minérale au lieu d'huile d'olive.

La sauce ***St-Laurent***, ainsi que la sauce ***Chiffonade, Yucatan*** et ***Vashti*** sont des variations de sauces françaises ou vinaigrette. Voir "Sauces".

Recettes de sauces

Façon générale de procéder

(a) Faites fondre le beurre ou autre graisse et incorporez avec la farine.

(b) Ajoutez le liquide froid, graduellement d'abord, et cuisez jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment épaissi. Si l'on ne fait pas usage de bain-marie, il faut brasser la sauce continuellement pour empêcher qu'elle ne brûle.

Sauce claire ou Sauce No 1

1 c. à soupe de beurre ou autre graisse
1 tasse de liquide quelconque froid
1 c. à soupe de farine

Sauce moyenne ou Sauce No 2

2 c. à soupe de beurre ou autre graisse
1 tasse de liquide quelconque froid
2 c. à soupe de farine

Sauce épaisse ou Sauce No 3

3 c. à soupe de beurre ou autre graisse
1 tasse de liquide quelconque froid
3 c. à soupe de farine

Les sauces 1, 2 ou 3 sont toutes faites d'après la même méthode générale. Les sauces faites au lait sont appelées ***sauces blanches.***

Sauce Hollandaise

3 jaunes d'œufs
½ tasse d'eau bouillante
1 c. à soupe de farine
½ tasse de beurre réduit en crème
1 c. à soupe de jus de citron

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Ajoutez les jaunes d'œufs bien battus au beurre, qui aura été réduit en crème, avec 1 c. à soupe de farine.

(b) Faites cuire dans un bol entouré d'eau bouillante jusqu'à ce que le mélange épaississe; ayez soin de brasser tout le temps.

(c) Ajoutez l'eau bouillante et le jus de citron et continuez à cuire et à brasser jusqu'à ce que le mélange épaississe de nouveau. Retirez du feu immédiatement.

Mayonnaise

1 œuf entier ou 2 c. à soupe de lait évaporé
1 c. à thé (faible mesure) de moutarde
4 gouttes de tabasco
2 tasses d'huile végétale ou d'olive
1 c. à thé de sel (faible mesure)
½ c. à thé de sucre
3 c. à soupe de vinaigre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez l'œuf ou le lait jusqu'à ce que mousseux, puis commencez à ajouter l'huile, à peu près 1 c. à thé à la fois, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez ensuite à peu près un quart de tasse à la fois, battant tout le temps avec la batteuse Dover.

(b) Quand le mélange a épaissi et que la proportion d'huile a été épuisée, mélangez les autres assaisonnements avec le vinaigre ou le jus de citron et ajoutez à la mayonnaise.

Quelques cuisinières rendent la mayonnaise plus facile à digérer en ajoutant 3 c. à soupe de cornstarch cuit avec 1 tasse d'eau froide jusqu'à ce que le mélange soit transparent. Le cornstarch devrait être ajouté à la mayonnaise dès qu'il est retiré du feu. On peut faire usage du même mélange de cornstarch pour faire revenir une mayonnaise qui a caillé.

Pour les variétés de mayonnaises, voyez, dans la liste des sauces, les mayonnaises Chantilly, Mille Iles, Russe, Figaro, Epicure, Ravigote, Tyrolienne, Virginienne, Viennoise et Windsor.

Sauce vinaigrette ou française

1 c. à soupe de vinaigre d'Estragon (pas nécessaire)
6 c. à soupe d'huile d'olive ou végétale
3 gouttes de tabasco
2 c. à soupe de cidre ou de vinaigre de malt
½ c. à thé de sel
On peut se servir de vinaigre ordinaire

FAÇON DE PROCEDER:

Mêlez les ingrédients refroidis à fond et battez avec une fourchette, Cette sauce vinaigrette ne devrait être préparée qu'au moment de servir puisque l'huile se sépare du vinaigre.

Pour variétés de sauce vinaigrette, voir Vashti, Yucatan. Voir aussi question 27 à la page 96.

Gateau "soupe aux tomates"

1 tasse de sucre
2 c. à table de beurre
1 boite soupe aux tomates
1 c. à thé soda à pâte
1 3/4 tasse de farine
1 c. à thé de poudre à pâte
1 " " " de clous
2 " " " de canel
1/2 " " " de muscade
1 tasse de raisin
1/2 tasse de noix hachées

glaçage
1 paquet fromage à la crème
1 1/2 tasse de sucre en poudre

Listes des sauces

(Pour viande, poisson et salade)

A la menthe

1 tasse de vinaigre chaud, ½ tasse de menthe fraîche hachée, 2 c. à soupe de sucre. Pour servir avec l'agneau.

A l'oignon (1)

1 tasse de sauce blanche épaisse mêlée avec 4 c. à soupe d'oignons bouillis et hachés et 2 c. à thé de jus de citron.

A l'oignon (2)

1 tasse de sauce blanche épaisse mêlée avec ½ tasse d'oignons frits et 1 pincée de muscade. La sauce à l'oignon est aussi connue sous le nom de sauce Soubise.

A l'orange

1⅓ tasse de sauce brune épaisse mêlée au jus de 2 oranges, 2 c. à soupe de vin Sherry et le zeste râpé d'une orange. Assaisonnez au sel et au tabasco.

Amiral

1 tasse de sauce blanche épaisse avec 1 c. à soupe de câpres; 1 c. à thé de persil haché et d'essence d'anchois au goût.

Anchois

1 tasse de riche sauce blanche épaisse, assaisonnée de pâte ou d'essence d'anchois au goût.

Au bacon

1 tasse de riche sauce blanche épaisse avec ½ tasse de cubes "bacon" frit, bien croquant.

Au beurre

1 tasse de bouillon ou d'eau de légumes; on procède comme pour la sauce blanche ordinaire. 1 c. à soupe additionnelle de beurre peut être ajoutée en dernier lieu pour lui donner plus de richesse.

Au beurre noir

5 c. à soupe de beurre, cuit jusqu'à ce que foncé et mêlé à 2 c. à soupe de vinaigre Tarragone. Ajoutez de l'essence d'anchois au goût.

Aux canneberges

Cuisez ensemble pendant 10 minutes 3 tasses de canneberges avec 1¼ tasse de sucre et 1 tasse d'eau bouillante. Ecumez et laissez refroidir.

Aux câpres

1 tasse de riche sauce blanche épaisse, 1 c. à soupe de vinaigre et 1 c. à soupe de câpres ou de graines de capucines marinées. Sel et tabasco au goût.

Au céleri

1 tasse de sauce blanche épaisse avec ½ tasse de céleri bouilli et haché. Assaisonnez fortement.

Aux champignons (1)

1 tasse de sauce blanche épaisse mêlée avec ½ tasse de champignons frits.

Aux champignons (2)

1 tasse de sauce brune épaisse mêlée avec ½ tasse de champignons hâchés et frits et légèrement assaisonnés de Sherry (à peu près 1 c. à thé).

Au citron

4 c. à soupe de beurre réduit en crème mêlé avec 1 c. à soupe de jus de citron, de sel et de sauce tabasco au goût.

Au coco (recette japonaise)

1½ tasse de coco frais râpé, mêlé à 2 tasses de crevettes et 1 tasse de lait.

Aux concombres

1 tasse de concombres hachés, tordus secs et mélangés à 1 tasse de crème fouettée; 3 c. à soupe de vinaigre ou de jus de citron, le tout assaisonné de sel et de tabasco.

Aux concombres (recette hollandaise)

1 tasse de sauce hollandaise à laquelle on ajoute ½ tasse de concombre râpé et essoré.

Au fenouil

1 tasse de riche sauce blanche épaisse, 1 c. à soupe de fenouil haché avec 2 c. à thé de jus de citron ou davantage au goût.

Au fromage

1 tasse de sauce blanche épaisse avec de 4 à 8 c. à soupe de fromage râpé. Mêlez et cuisez jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Cette sauce est aussi appelée sauce Mornay.

Au jambon

1 tasse de sauce brune épaisse mêlée à 4 c. à soupe de jambon déchiqueté et cuit, 1 c. à soupe de jeunes oignons, d'échalotes ou de ciboulette. Ajoutez jus de citron au goût.

Au jus de raisin

1 tasse de sauce brune épaisse, ½ tasse de jus de raisin, 2 c. à thé de jus de citron.

Au kari (1)

1 tasse de sauce blanche épaisse mêlée avec 2 jaunes d'œufs et 1 c. à thé de poudre de kari et assaisonnée.

Au kari (2)

4 c. à soupe de beurre, 2 c. à soupe d'oignons tranchés minces, 4 c. à soupe de jambon haché, 4 c. à soupe de piments verts hachés, 4 c. à soupe de céleri haché, 4 c. à soupe d'oignons ou de poireaux hachés, 2½ c. à thé de poudre de kari, 1 c. à soupe de farine, 2 tasses de bouillon ou de lait, 2 jaunes d'œufs, 2 c. à soupe de crème. Cuisez les légumes dans du beurre et finissez comme n'importe quelle sauce.

Au kari (sauce indienne)

4 c. à soupe de beurre, 2 c. à soupe d'oignon, 1½ c. à thé de poudre de kari, 2 c. à thé d'essence de kari, 1 c. à soupe de farine de riz, 2 tasses de lait ou de bouillon, 1 tasse de lait d'amande ou de coco, 1 c. à thé de gingembre vert râpé, 1 c. à thé de gelée aux gadelles. Procédez comme pour les sauces ordinaires.

Au pain

Cuisez un oignon piqué de 6 clous de girofle dans 1 tasse de lait avec 1 tasse de bouillon blanc, ½ tasse de fine chapelure de pain; 2 c. à soupe de beurre et 1 pincée de muscade râpée. Ajoutez sel et tabasco au goût. Retirez l'oignon avant de servir.

Au raifort (1)

2 c. à soupe de gelée aux gadelles, 2 c. à soupe de raifort râpé, ⅓ c. à thé de moutarde, 2 c. à soupe de jus de citron, 2 c. à thé de zeste de citron râpé.

Au raifort (2)

1 tasse de sauce brune épaisse, 4 c. à soupe de raifort râpé, ¼ c. à thé de moutarde, 1 c. à soupe de vinaigre, 1 c. à thé de sucre en poudre. Cuisez ensemble pour une minute ou deux.

Au raifort (3)

3 c. à soupe de chapelure de biscuits avec ⅓ tasse de raifort râpé, 1½ tasse de lait, 3 c. à soupe de beurre, sel et sauce tabasco au goût. Faire épaissir au feu.

Au vin de Porto

1 tasse de sauce brune épaisse mêlée avec 4 c. à soupe de gelée aux gadelles et 2 c. à soupe de vin de Porto. Assaisonnez au sel et au tabasco.

Aux groseilles

1 tasse de purée aux groseilles légèrement sucrée (groseilles écrasées et cuites) avec 2 c. à soupe de crème épaisse.

Aux œufs (sauce italienne)

2 œufs durs hachés, mêlés avec 3 anchois, 3 cornichons hachés, 1 c. à thé de persil haché menu, 1 c. à thé de jus d'oignon, 2 c. à thé de moutarde française et 3 c. à soupe de jus de citron.

Aux olives

Ajoutez 5 olives dénoyautées et hachées à une tasse de sauce brune épaisse.

Aux tomates

Cette sauce est faite comme les sauces blanches ordinaires (voir au commencement de ce chapitre), excepté en ceci que l'on fait usage de purée aux tomates au lieu de lait. Des variétés plus compliquées de sauce aux tomates peuvent être trouvées sous le titre "Créole" ou "Espagnole".

Béarnaise

Sauce Hollandaise faite avec du vinaigre d'Estragon, où l'on a fait tremper ou bouillir des oignons. (Voir Hollandaise).

Béchamelle

Sauce blanche épaisse faite à parts égales de bouillon blanc et de lait, et fortement assaisonnée. Parfois on fait usage de crème au lieu de lait.

Bigarade

1 tasse de sauce brune épaisse mêlée avec ½ tasse de gelée de gadelle, 1 c. à soupe de jus de citron et le zeste râpé d'une orange.

Bohémienne

4 c. à soupe de raifort râpé, 2 c. à thé de vinaigre, ½ tasse de lait, 1. c. à thé de sucre, 4 c. à soupe de chapelure de biscuit, 2 c. à thé de moutarde, du sel et du tabasco au goût. Cuisez ensemble au bain-marie pendant cinq minutes (pour une petite quantité).

Bordelaise

1 tasse de sauce brune épaisse assaisonnée de vin de Porto au goût, — à peu près 1 c. à soupe de vin avec sel et tabasco au goût.

Bretonne

1 tasse de riche sauce blanche épaisse avec des poireaux, céleris et carottes déchiquetés et cuits, (2 c. à soupe de chacun de ces légumes).

Brune

Sauce faite avec du gras de jambon ou de bacon, de la farine brunie et du bouillon. Des oignons sont souvent cuits dans le gras avant de l'ajouter à la farine et souvent on ajoute du sherry à la sauce. 1 c. à soupe d'oignons hachés et 2 c. à soupe de sherry pour une tasse de sauce brune.

Bulgare

1 tasse de sauce aux tomates épaisse hautement épicée mêlée avec ½ tasse de céleri cru déchiqueté.

Chantilly

1 tasse de mayonnaise ou de sauce hollandaise mélangée avec 1 tasse de crème fouettée. Assaisonnez fortement au sel et au tabasco.

Chester

Parts égales de sauce épaisse aux tomates et de sauce Béarnaise.

Chiffonade

1 tasse de sauce vinaigrette avec 2 c. à soupe de persil et 2 c. à soupe de piment hachés, 2 œufs durs déchiquetés et 1 c. à thé d'échalote hachée.

Crème au raifort

⅓ tasse de raifort râpé, 1 c. à thé de moutarde, 1 c. à soupe de vinaigre, 3 c. à soupe de crème épaisse, douce ou sure, 1 c. à thé de sel, 3 gouttes de sauce tabasco. Battez la crème et mélangez bien les ingrédients.

Créole

1 tasse de purée aux tomates très épaisse avec 1 tasse de bouillon brun, cuit avec 4 c. à soupe de gras de bacon ou de jambon, 4 c. à soupe de farine brunie, 3 c. à soupe de piments verts hachés et 3 c. à soupe d'oignon haché. Le piment et l'oignon devraient être cuits dans le gras. Epicez fortement au sel et au tabasco.

Czarine

1 tasse de sauce brune épaisse fortement assaisonnée mêlée avec 1 c. à soupe de raisin sec, 1 c. à soupe de cornichon haché et 1 c. à soupe de câpres ou de graines de capucines marinées.

Daumont

1 tasse de sauce Hollandaise, faite avec du bouillon de poisson au lieu d'eau, et mêlée avec 1 c. à soupe d'huîtres hachées et 1 c. à soupe de champignons hachés.

Denver

1 tasse de crème à fouetter, mêlée avec 1 c. à thé de moutarde, 2 c. à soupe de jus de citron et 1 c. à thé de sel.

Devil

Ajoutez 2 c. à thé de moutarde sèche, 2 c. à thé de sauce Worcestershire et 2 gouttes de tabasco mêlé à ½ tasse de beurre réduit en crème.

Devonshire

1½ tasse de sauce brune épaisse, ⅓ tasse de gelée aux gadelles, ½ tasse de vin de table rouge, 1 c. à thé de jus de citron et 3 gouttes d'essence d'anchois.

Digestive

1 tasse de sauce Soubise épaisse, mêlée à 1 tasse de compote aux pommes et 1 tasse de purée aux tomates assez épaisse. Assaisonnez fortement.

Duchesse

1 tasse de riche sauce blanche épaisse, avec 4 c. à soupe de langue cuite et coupée en petits cubes.

Epicure

1 tasse de mayonnaise mêlée avec 4 c. à soupe de chacun des ingrédients suivants: concombres coupés en petits cubes, cornichons tranchés, et chutney.

Espagnole (1)

1 tasse de sauce brune épaisse mêlée avec ½ tasse de purée aux tomates et à 2 c. à soupe de chacun des ingrédients suivants:

jambon cru haché fin, carottes, oignons et céleri le tout cuit dans le beurre avec 1 c. à soupe d'oignons. Le beurre dont on a fait usage pour cuire les légumes devrait être mêlé avec la farine pour faire la sauce brune.

Espagnole (2)

1 tasse de sauce brune épaisse, faite avec du gras de jambon ou de bacon, mêlée à 1 tasse de purée aux tomates. Ajoutez 2 c. à soupe de Sherry et 2 c. à soupe de vin rouge, avec 4 c. à soupe de champignons frits dans le beurre.

Fermière

1 tasse de sauce brune épaisse, mêlée à 4 c. à soupe de jambon cuit et haché et 4 c. à soupe d'oignon frit.

Figaro

1 tasse de mayonnaise mêlée à 1 tasse de sauce créole épaisse et à 2 c. à soupe de jambon ou "bacon" frit et coupé en cubes.

Flamande

1 tasse de sauce brune épaisse, mêlée à 4 c. à soupe de carottes cuites et coupées en petits cubes, 4 c. à soupe de cornichons hachés et 1 c. à soupe de raifort râpé.

Gadelle et menthe

½ tasse de gelée aux gadelles battue avec 1¼ c. à soupe de menthe hachée et le zeste râpé d'un quart d'orange.

Gelée aux gadelles

1 tasse de riche sauce brune épaisse (sans oignon) avec 4 c. à soupe de gelée de gadelles et 1 c. à soupe de vin de sherry. Epicez au sel et au tabasco.

Grenoble

1 tasse de sauce Madère épaisse avec 1 tasse de raisin vert ou muscat coupé en deux.

Hollandaise

(Voir recettes au commencement de ce chapitre.)

Hollandaise économique

1 tasse de sauce blanche épaisse mêlée à 2 jaunes d'œufs battus, 1 c. à soupe de jus de citron et 1 c. à soupe de beurre. Servir comme la sauce Hollandaise ordinaire.

Hongroise

1 tasse de sauce blanche épaisse faite avec de la crème sure et mêlée à ½ tasse d'oignons bouillis hachés.

Italienne

1 tasse de sauce blanche épaisse, assaisonnée d'essence d'anchois, d'ail, de moutarde et de kari.

King

1 tasse de sauce blanche épaisse faite avec une part égale de crème et de bouillon blanc; 3 c. à soupe de chacun des ingrédients suivants: piment vert, champignon et échalotes cuits dans le beurre.

Madère

1 tasse de sauce brune épaisse mêlée avec 1 tasse de sauce aux tomates et assaisonnée de vin de Madère au goût.

Maître d'hôtel

Comme la sauce au citron avec l'addition d'une cuillerée à thé de persil haché.

Maltaise

1 tasse de sauce blanche ou brune épaisse, mêlée avec 4 c. à soupe de crème sure et 4 c. à soupe de viande cuite hachée. Ajoutez 1 c. à thé de fenouil cuit. Assaisonnez au sel et au tabasco.

Melba

1 tasse de sauce au beurre épaisse mêlée avec le zeste râpé d'une orange, 2 c. à soupe de jus de citron et 1 c. à soupe de vin Sherry.

Meunière

1 tasse de sauce au beurre moyenne (drawn butter) avec 1 c. à thé de ciboulette hachée et 1 c. à thé de persil haché.

Moelle

1 tasse de sauce brune claire, 1 c. à soupe d'oignons hachés menus, 1 c. à thé de persil haché, 1 c. à soupe de jus de citron, ½ tasse de moelle de bœuf coupée en petits cubes, 1 c. à soupe de Sherry. Ajoutez les autres ingrédients à la sauce brune, assaisonnez fortement au sel et au tabasco.

Mornay

1 tasse de sauce blanche moyenne mêlée avec ½ tasse de fromage râpé; brassez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Assaisonnez au sel et au tabasco.

Mousseline

1 tasse de bouillon blanc mêlé avec ½ tasse de crème épaisse et 3 c. à soupe de beurre. Incorporez 3 c. à soupe de farine. Cuisez le tout ensemble. Ajoutez deux jaunes d'œufs battus avec 2 c. de jus de citron et assaisonnez au sel et au tabasco.

Newberg

1 tasse de crème épaisse cuite avec 1 c. à soupe de farine, 2 jaunes d'œufs. Quand le mélange a épaissi, assaisonnez de 2 c. à soupe de Sherry et d'une pincée de muscade. Quelques cuisinières préfèrent 1 c. à soupe de Cognac et de Sherry au Sherry seul.

Polonaise

1 tasse de sauce blanche épaisse faite avec de la crème sure et mêlée à 4 c. à soupe de chacun des ingrédients suivants: raifort râpé, fenouil haché. Assaisonnez au jus de citron, au sel et au tabasco.

Portugaise

1 tasse de sauce épaisse faite avec parts égales de bouillon de veau et de purée de tomates et assaisonnée d'une c. à thé d'oignons hachés, frits avec un petit morceau d'ail haché menu. Assaisonnez au sel et au tabasco.

Poulette

1 tasse de sauce blanche épaisse faite avec parts égales de crème et de bouillon de poulet et mêlé au jaune battu d'un ou deux œufs et à 2 c. à thé de jus de citron.

Ravigote

1 tasse de mayonnaise mêlée à ½ c. à thé de ciboulette hachée, de persil et ½ c. à soupe de Tarragone. Si on fait usage de mayonnaise bouillie, la sauce vinaigre de Ravigote peut être servie chaude, mais si on fait usage de mayonnaise à l'huile la sauce Ravigote ne doit être servie que froide.

Robert

1 c. à soupe de beurre, 2 jaunes d'œufs, cuits avec 1 verre de gelée de prune ou de gadelle et 1 c. à thé de moutarde.

Romaine

1 tasse de sauce brune épaisse mêlée avec 1 tasse de sauce aux tomates épaisse et 4 c. à soupe de raisins secs Sultana cuits à la vapeur et trempés pendant une heure dans du vin blanc.

Russe

1 tasse de mayonnaise, ½ tasse de crème fouettée, 4 c. à soupe de sauce Chile, 4 c. à soupe de chacun des ingrédients suivants: échalotes hachées, ou jeunes oignons, piment vert, câpre, 1c. à soupe de vinaigre Tarragone. Assaisonnez au sel et à la sauce tabasco au goût.

St-Laurent

½ tasse d'huile d'olive, le jus d'une demi-orange, le jus d'une moitié de citron, 1 c. à thé d'oignons râpés, 1 c. à thé de persil, 8 olives hachées, ¼ c. à thé de moutarde, 1 c. à thé de sauce Worcestershire, mêlés ensemble.

Sicilienne

1 tasse de sauce brune épaisse mêlée avec 1 tasse de sauce aux tomates et à peu près ½ tasse d'oignons tranchés cuits dans le beurre. Assaisonnez fortement au sel et au tabasco.

Silesienne

1 tasse de sauce brune épaisse mêlée avec 3 jaunes d'œufs battus, 2 c. à thé de persil haché, 1 c. à thé d'oignons râpés, 1 pincée de feuilles d'Estragon en poudre, 2 c. à thé de câpres.

Soubise

(Voir sauces à l'oignon.)

Suprême

1 tasse de sauce blanche épaisse, faite avec de la crème et du bouillon de poulet à proportions égales et assaisonnée de champignons (2 c. à soupe de champignons frits dans le beurre).

Tartare

1 tasse de mayonnaise bouillie ou à l'huile mêlée à 4 c. à soupe de cornichons hachés ou de câpres hachées.

Trianon

On fait usage pour cette sauce d'une sauce Hollandaise ordinaire dans laquelle on a remplacé l'eau par 2 c. à soupe de vin Sherry.

Tyrolienne

1 tasse de mayonnaise mêlée avec 3 c. à thé de câpres, 3 c. à thé de persil et 3 c. à thé de cornichons hachés menus. Incorporez à 2 c. à soupe de purée aux tomates épaisses.

Vashti

1 tasse de sauce vinaigrette avec 4 c. à soupe de crème épaisse; on doit faire usage de jus de citron plutôt que de vinaigre en préparant la sauce vinaigrette Vashti.

Veloutée

On fait usage d'une sauce blanche de n'importe quelle épaisseur mais en remplaçant le lait par du bouillon blanc fortement assaisonné. Cette sauce est aussi appelée ***sauce Allemande.***

Verjus

1 tasse de sauce épaisse espagnole à laquelle on a ajouté ½ tasse de raisins verts ou de groseilles hachés. Assaisonnez au goût avec Sherry, sel et tabasco.

Victor Hugo

On fait usage d'une sauce Hollandaise ordinaire à laquelle on ajoute ½ c. à soupe de raifort râpé pour chaque tasse de sauce que demande la recette.

Viennoise

1 tasse de mayonnaise mêlée avec ½ tasse d'orange déchiquetée.

Vinaigrette

3 c. à soupe de vinaigre, préférablement 2 de vinaigre de Malt et 1 de vinaigre d'Estragon, 6 c. à table d'huile d'olives, 1 c. à thé de sel, 2 gouttes de sauce tabasco. Le tout combiné au moment de servir.

Virginienne

1 tasse de mayonnaise mêlée avec ½ c. d'oignons espagnoles.

Windsor

1 tasse de mayonnaise mêlée à 1 œuf dur coupé en petits cubes et 1 c. à thé de ciboulette ou de jeunes oignons hachés.

Yucatan

1 tasse de sauce vinaigrette faite au jus de citron et mêlée aux ⅔ d'une tasse de chutney.

Légumes

1. Q. Comment doit-on faire bouillir les légumes?

R. On doit faire bouillir les légumes dans peu d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

2. Q. Qu'entendez-vous par: (a) eau salée; (b) par eau acidulée?

R. (a) De l'eau contenant une cuillerée à thé de ***sel*** pour chaque tasse de liquide.

(b) De l'eau contenant une cuillerée à thé de ***vinaigre*** pour chaque tasse de liquide.

3. Q. Quelle différence y a-t-il entre "mijoter" et "bouillir"?

R. (a) L'eau ***mijote à 180°***, c'est-à-dire tant que les bulles restent au-dessous de la surface.

(b) L'eau ***bout à 212*** degrés ou quand les bulles crèvent rapidement la surface du liquide.

4. Q. Comment peut-on enlever aux oignons leur goût trop prononcé?

R. En changeant plusieurs fois l'eau où ils cuisent.

5. Q. Comment distingue-t-on entre un oignon fort et un oignon doux?

R. Les oignons ***forts*** sont ***rouges;*** les oignons ***doux*** sont ***jaunes*** ou blancs.

6. Q. Comment empêcher l'odeur trop prononcée que jette le chou ou le chou-fleur en cuisant?

R. En ajoutant une pincée de bicarbonate de soude à l'eau dans laquelle cuit le chou ou le chou-fleur.

7. Q. Pourquoi les choux et les choux-fleurs deviennent-ils parfois verts en cuisant?

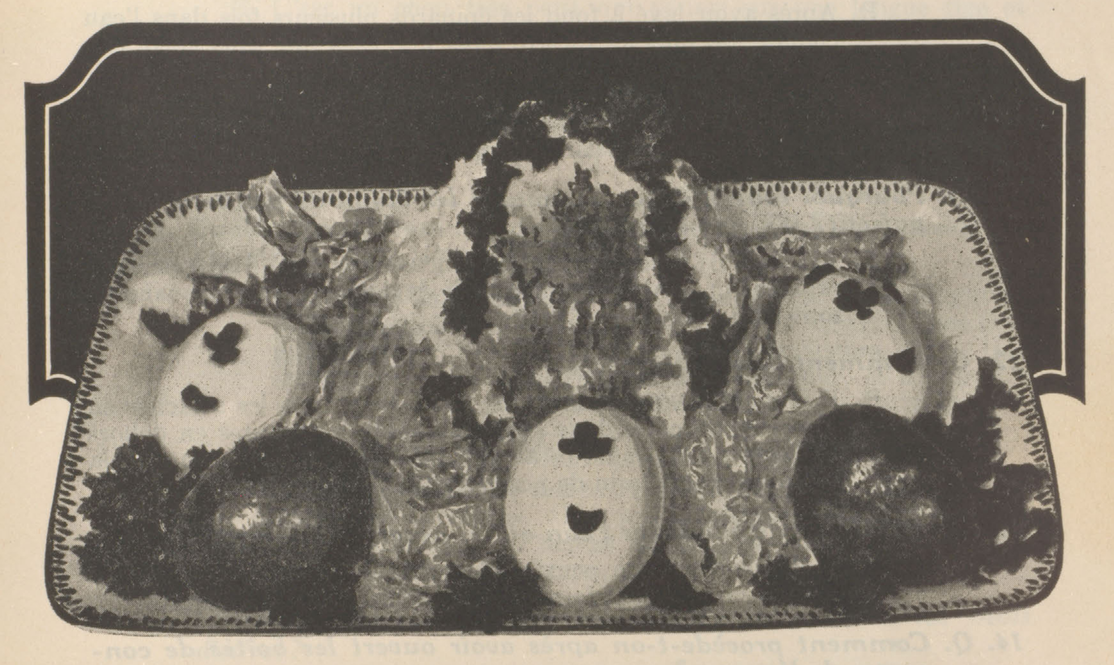
R. Parce qu'on a ajouté trop de bicarbonate de soude à l'eau. On ne devrait ajouter pour un gallon d'eau qu'un petit morceau de bicarbonate de la grosseur d'un pois.

8. Q. Les tomates doivent-elles être cuites avec du bicarbonate pour neutraliser leur acidité?

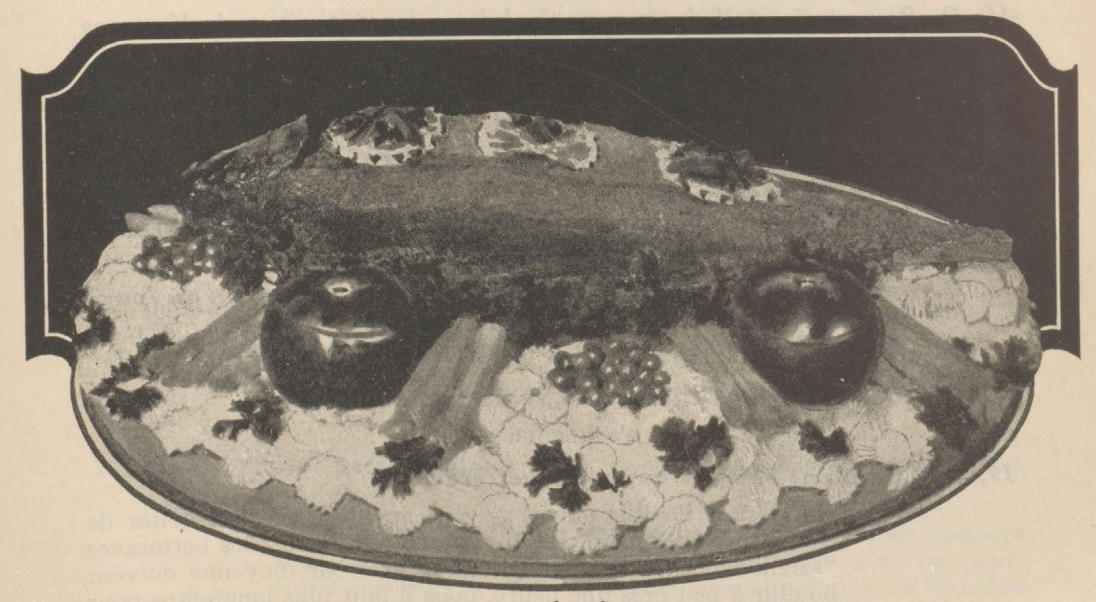
R. Non, parce que le bicarbonate détruit la saveur de la tomate.

9. Q. Qu'est-ce qu'on peut employer pour neutraliser l'acidité de la tomate?

R. La plupart des bonnes cuisinières font usage de sucre (1 c. à thé pour une tasse de tomates cuites en purée).



SALADE AUX POMMES DE TERRE AVEC OEUFS AU CHAUD-FROID (pages 139, 35 et 28)



TRUITE SAUMONÉE RÔTIE (page 23)

10. Q. *Comment fait-on cuire les épinards?*

R. Après avoir lavé à fond les épinards plusieurs fois dans l'eau chaude, on doit les mettre dans une casserole sans autre eau que celle qui reste sur les feuilles après le lavage. Les épinards peuvent être bouillis ou mis dans une passoire et cuits à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres, et alors ils peuvent être hachés au couteau ou passés à la machine à hacher.

11. Q. *Pourquoi faut-il éviter de couvrir les épinards pendant qu'ils cuisent?*

R. Parce qu'ils conservent mieux leur couleur quand ils sont cuits rapidement sans couvercle. Ils deviennent foncés quand ils sont trop cuits.

12. Q. *Comment cuire les asperges?*

R. Il faut les gratter, enlever les bouts trop durs, les attacher en bottes et les cuire dans l'eau bouillante les pointes en dehors de l'eau. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, on met la botte sur le côté afin de permettre aux pointes de cuire.

13. Q. *Est-il bon de conserver l'eau où les asperges ont cuit?*

R. Certainement. On peut garder cette eau dans la marmite à bouillon: on en peut faire une excellente crème d'asperges.

14. Q. *Comment procède-t-on après avoir ouvert les boîtes de conserves de légumes?*

R. On doit retirer les légumes de la boîte immédiatement et les laisser à l'air au moins une demi-heure avant de les servir.

15. Q. *Pourquoi est-il dangereux de laisser les conserves de légumes dans la boîte après qu'on l'a ouverte?*

R. Parce que l'acidité des légumes réagirait sur le métal de la boîte et pourrait former des composés toxiques.

16. Q. *Comment prépare-t-on les légumes secs avant de les cuire?*

R. On doit laisser tremper les légumes secs dans une bonne quantité d'eau durant toute une nuit. On peut les cuire alors comme des légumes frais.

17. Q. *Quelle est la meilleure variété de fèves pour la cuisson au four?*

R. Les variétés les plus en usage sont les fèves "Navy" et les fèves pois (pea beans). Plus la fève est petite, meilleure elle est.

18. Q. *Conserve-t-on l'eau où les fèves ont bouilli?*

R. Non, cette eau n'a aucune valeur.

19. Q. *Comment fait-on cuire les betteraves?*

R. On les fait bouillir ou on les cuit au four. Il faut éviter de couper la feuille trop près de la racine, car alors les betteraves "saigneraient". Les betteraves de grosseur moyenne doivent bouillir à peu près une heure, mais il faut plus longtemps pour la cuisson au four.

20. Q. Qu'est-ce qu'un chou de Bruxelles et comment le cuit-on?

R. C'est un chou très petit qui pousse sur une longue tige et que l'on prépare comme le chou ordinaire.

21. Q. Pourquoi faut-il laisser tremper le chou et le chou-fleur dans de l'eau froide pendant au moins une heure?

R. Parce qu'il y a souvent de petits insectes à l'intérieur de ces légumes.

22. Q. Quelle erreur commet-on généralement dans la cuisson du blé-d'Inde en épis?

R. On le cuit trop longtemps. Dix minutes de pleine ébullition suffisent amplement pour le blé-d'Inde déjà vieux, et il ne faut guère donner plus de cinq minutes aux jeunes épis. Une cuisson trop prolongée rend le blé-d'Inde dur, et il faudrait alors lui donner une ***très longue*** cuisson pour l'attendrir.

23. Q. Faut-il faire bouillir le blé-d'Inde dans son enveloppe?

R. Certaines cuisinières préfèrent le faire cuire ainsi, mais ce n'est nullement nécessaire. Il y a des cuisinières qui font tremper le blé-d'Inde, cueilli depuis un certain temps, dans de l'eau sucrée, pendant une heure, avant de le cuire.

24. Q. Comment peut-on conserver le blé-d'Inde pendant les mois d'hiver?

R. On peut le mettre en conserves, le sécher ou le geler.

25. Q. Comment prépare-t-on les concombres pour les salades?

R. On tranche d'abord un bout du concombre et l'on frotte la surface ouverte avec la tranche coupée jusqu'à ce qu'il s'y forme une écume épaisse: on peut alors trancher le concombre et le garder dans de l'eau salée froide jusqu'au moment où on le servira.

26. Q. Comment peut-on constater si les concombres sont frais ou non?

R. S'ils sont mous, c'est qu'ils ont été cueillis depuis longtemps et il vaut mieux alors ne pas les manger.

27. Q. Pourquoi les aubergines frites sont-elles parfois molles et comme imprégnées d'eau?

R. C'est parce qu'on a omis d'en extraire l'eau avant de les faire frire.

28. Q. Comment extraire l'eau des aubergines avant de les frire ou cuire au four?

R. L'aubergine devrait être tranchée, sans être pelée; les tranches sont ensuite salées et posées l'une sur l'autre avec un poids sur le dessus de la pile. Après une heure au moins, les tranches peuvent être rincées, séchées et frites.

29. Q. Comment fait-on cuire les lentilles sèches?

R. Les lentilles appartiennent à la famille des fèves et peuvent être cuites de la même façon.

30. Q. Qu'est-ce que le brocoli?

R. C'est un légume de la famille du chou-fleur. Il doit être cuit comme le chou-fleur.

31. Q. Que peut-on faire de laitues légèrement fanées?

R. On peut les cuire comme des épinards. On peut aussi les déchiqueter et les cuire avec des pois verts.

32. Q. Qu'est-ce que le "gumbo"?

R. C'est un légume cultivé dans les régions du sud. On en fait usage dans les fricots et les soupes. Le nom véritable est Okra. On peut se le procurer soit en conserves, soit sec.

33. Q. Qu'est-ce que la ciboulette?

R. La ciboulette appartient à la famille de l'oignon, mais c'est la feuille, non la racine, de la ciboulette qui possède la saveur et qui est employée comme assaisonnement.

34. Q. Comment garder frais le persil et la laitue?

R. Ces légumes devraient être lavés avec soin. On les sèche ensuite en les secouant et on les garde dans un seau fermé hermétiquement que l'on met dans un endroit frais.

35. Q. Que peut-on ajouter aux pois que l'on cuit pour leur donner plus de saveur?

R. La menthe donne une délicieuse saveur aux pois verts: on devrait en faire usage chaque fois que la chose est possible.

36. Q. Qu'appelle-t-on artichauts?

R. On donne ce nom à deux sortes de légumes entièrement différents:

(a) Les artichauts de Jérusalem ou variétés de tubercules assez semblables aux pommes de terre.

(b) Les artichauts français, qui sont une variété du chardon. Ce dernier légume est fort recherché en Europe et dans les régions du sud. La base des feuilles seule est comestible dans l'artichaut français.

37. Q. Expliquez ce que signifient: macédoine, escalopes, marinade, mayonnaise.

R. (a) Une ***macédoine*** est un mets composé de plusieurs légumes cuits et servis ensemble.

(b) Les ***escalopes*** consistent de couches de légumes cuits et alternant avec des couches de sauce blanche fortement assaisonnée. Ce plat, couronné de chapelure beurrée, est cuit au four.

(c) Une ***marinade*** est un mélange d'huile et de vinaigre dans lequel on fait tremper de la viande ou des légumes.

(d) Une ***mayonnaise*** est une émulsion qu'on obtient par le mélange d'huile, de vinaigre et d'œufs, préparé dans certaines conditions et fortement assaisonné.

38. Q. Donnez quelques exemples de bonnes macédoines.

R. (a) La macédoine de tomates et de blé-d'Inde.
(b) La macédoine de carottes et de pois.
(c) La macédoine de fèves de Lima et de blé-d'Inde (Succotash).
(d) La macédoine de blé-d'Inde et de purée de pommes de terre.
(e) La macédoine de betteraves et de haricots verts (marinés).

39. Q. Quel est le secret de la préparation d'une bonne purée de pommes de terre?

R. (a) D'abord les pommes doivent être fraîches cuites et il faut éviter soigneusement de les laisser refroidir avant de les écraser.
(b) Le lait ou la crème dont on fait usage, doit avoir été chauffé.

40. Q. Quel est le procédé pour faire des pommes soufflées?

R. Il faut d'abord avoir une variété spéciale de pommes de terre appelées "pommes de terre hollandaises". Ces pommes sont soufflées par un procédé de double cuisson: elles sont cuites d'abord avec la graisse à une température moyenne (325 degrés), et ensuite, après qu'on les a laissées refroidir, elles sont plongées dans la graisse chaude à 390°: elles se soufflent presque immédiatement.

41. Q. Comment faut-il trancher les pommes de terre pour faire des pommes soufflées?

R. Les tranches doivent être à peu près un huitième de pouce d'épaisseur et toutes égales; autrement elles ne se souffleront pas facilement.

42. Q. Pourquoi faut-il piquer les pommes de terre à la fourchette avant de les rôtir?

R. Pour permettre à la vapeur de sortir; les pommes de terre rôties sans cette précaution seront molles et imprégnées d'eau.

43. Q. Quels sont les ingrédients nécessaires pour faire des soufflés?

R. 1 tasse de sauce blanche No 2 ou 3 (selon l'épaisseur de l'ingrédient principal), 1 tasse de purée de viande, de légume ou de poisson, 3 œufs battus séparément.

44. Q. Quelle est la façon de procéder généralement acceptée pour faire des soufflés?

R. (a) Ajoutez les jaunes bien battus à la sauce blanche et puis incorporez, en brassant, la purée de viande, de légume ou de poisson.
(b) Quand le mélange est froid, incorporez très légèrement les blancs d'œufs fouettés jusqu'à consistance.
(c) Cuisez au four à 350° pendant une heure. En posant la casserole dans un bassin d'eau chaude, on peut hausser la température à 375° et ne laisser au four que trente ou trente-cinq minutes. Servez dès que les soufflés sont retirés du four.

45. Q. *Qu'est-ce qu'une timbale de légumes?*

R. C'est une préparation de crème de légume, cuite dans un moule.

46. Q. *Comment faut-il cuire les timbales?*

R. Dans des moules beurrés que l'on pose au four dans une lèchefrite d'eau bouillante.

47. Q. *Comment pouvez-vous constater si la timbale ou crème de légumes est cuite à point?*

R. Quand le centre devient ferme.

48. Q. *Comment peut-on empêcher que la crème de légumes ne prenne au fond du moule?*

R. Le fond du moule devrait être doublé d'un papier beurré, découpé un peu plus petit que le fond, de façon à ce que le papier s'enlève avec la timbale et que le fond de la timbale soit ainsi parfaitement lisse.

49. Q. *Qu'est-ce que le salsifis et comment se conserve-t-il blanc?*

R. Le salsifis est un légume de jardin à fleur violette, dont la racine a un vague goût d'huître (on l'appelle "oyster-plant" en anglais). On doit gratter cette racine et la mettre aussitôt dans de l'eau acidulée, sans quoi elle noircira.

50. Q. *Qu'appelle-t-on cuisson au gratin?*

R. On appelle "au gratin" les légumes cuits au four avec une sauce au fromage.

51. Q. *Comment fait-on cuire les champignons?*

R. Ils doivent être pelés avec soin, puis lavés et frits au beurre pendant dix minutes. C'est une mauvaise méthode que de les faire d'abord bouillir, car ils perdent alors le meilleur de leur saveur. Ensuite on peut les apprêter de n'importe quelle façon.

52. Q. *Peut-on cuire les concombres?*

R. Bouillis jusqu'à ce que tendres dans de l'eau salée et bouillante, et servis avec une riche sauce au beurre, les concombres sont un mets excellent.

53. Q. *Qu'est-ce qu'on entend par "blanchir"?*

R. Cuire les légumes jusqu'au point d'ébullition et ensuite les refroidir brusquement à l'eau froide.

54. Q. *Quel est l'effet de ce procédé sur les légumes?*

R. (a) Il les fait se contracter.
(b) Il fixe leur couleur naturelle.
(c) Il diminue leur saveur trop prononcée.

55. Q. Quand est-il absolument nécessaire de blanchir les légumes?

R. Quand on les met en conserves. Sans cette précaution, les légumes perdraient leur couleur, se contracteraient dans la boîte ou le bocal et développeraient peut-être une saveur désagréable.

56. Q. Nommez six légumes qui sont excellents farcis?

R. Les tomates, les piments verts, les concombres, les aubergines, les courges et les pommes de terre.

57. Q. Comment prépare-t-on les pommes de terre avant de les frire?

R. Les pommes de terre sont trempées dans l'eau froide pendant au moins une heure avant d'être frites; elles sont ensuite séchées. Si on n'a pas le temps de les tremper, on peut les laver à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'eau soit claire, puis les sécher. On les frit dans la graisse profonde à 390 degrés.

58. Q. Quelle est la meilleure graisse pour friture?

R. On fait usage de Crisco à l'école culinaire. On peut aussi obtenir de bons résultats avec les différentes huiles végétales qui sont sur le marché, ou même avec un mélange à parts égales de suif de bœuf et de saindoux.

59. Q. En quoi Crisco est-il supérieur aux graisses animales pour les fritures?

R. (a) Il n'absorbe pas les saveurs, et on peut s'en servir plusieurs fois.

(b) Il ne rancit pas.

(c) Il n'est carbonisé qu'à une très haute température: il est par conséquent moins apte à brûler.

60. Q. A quels légumes faut-il ajouter un peu de sucre au cours de la cuisson?

R. Aux betteraves, aux petits pois et aux tomates.

61. Q. Donnez les deux méthodes de faire des beignets de légumes.

R. (a) Tremper des morceaux de légumes cuits dans de la pâte à beignets, et puis cuisez dans la graisse chaude à 375° jusqu'à ce que chaque morceau soit bien doré et rissolé. Laissez ensuite égoutter sur papier brun.

(b) Ajoutez un œuf battu pour chaque tasse de légumes écrasés et bien assaisonnés, et laissez tomber à la cuiller dans la graisse chaude 375°. Quelques cuisinières ajoutent 1 c. à soupe de farine aux légumes avant d'incorporer l'œuf battu.

62. Q. Pourquoi le blé-d'Inde ne doit-il jamais être cuit dans de l'eau salée?

R. Parce que le sel durcit les tissus du grain et rend le blé-d'Inde dur.

63. Q. *Pourquoi les pommes de terre en purée sont-elles parfois granuleuses?*

R. (a) Parce qu'elles ont été réchauffées, ou bien
(b) parce qu'on a fait usage de lait froid ou de crème froide.

64. Q. *Pourquoi des pommes de terre frites à la française doivent-elles être cuites à une température plus basse que les "Saratoga chips"?*

R. Parce que les frites à la française sont plus épaisses et, si la température était plus élevée, elles cuiraient à l'extérieur avant de cuire à l'intérieur.

65. Q. *Quels sont les meilleurs légumes à employer pour les escalopes?*

R. Les pommes de terre, soit crues, soit cuites, — les carottes, les oignons, les choux-fleurs, les asperges et les tomates.

66. Q. *Comment les escalopes aux tomates diffèrent-elles des autres escalopes?*

R. Elles ne contiennent pas de sauce blanche. Les couches de tomates devraient être assaisonnées et couvertes de fine chapelure.

67. Q. *Nommez six légumes qui sont excellents pour soufflés et timbales.*

R. Les pois verts, les tomates, les asperges, les choux-fleurs, les aubergines et les pommes de terre.

68. Q. *Qu'est-ce qu'on entend par "pocher" un légume?*

R. On appelle pocher un légume le procédé par lequel on le fait cuire au four dans une casserole que l'on pose dans une grande lèchefrite d'eau bouillante.

69. Q. *Quelle différence y a-t-il, dans la cuisson à la vapeur, entre le procédé sec et le procédé humide?*

R. (a) Le procédé sec consiste à cuire au bain-marie ou d'après le procédé décrit ci-haut, où l'on pose le vase contenant les légumes dans un autre vase d'eau chaude.
(b) Le procédé humide consiste à cuire par l'action directe de la vapeur sur les légumes, en mettant par exemple une passoire contenant les légumes au-dessus d'une casserole d'eau bouillante.

Recettes de légumes

Artichauts

Bouillis

Servez comme les asperges bouillies.

Asperges

Bouillies

Cuisez dans de l'eau bouillante et salée, jusqu'à ce que les asperges soient bien tendres, et servez avec
(a) sauce béchamelle,
(b) sauce hollandaise,
(c) sauce au beurre (drawn butter),
(d) sauce Chantilly,
(e) sauce Mornay,
(f) sauce Melba,
(g) sauce au beurre et citron,
(h) sauce Trianon,
(i) sauce veloutée.
(j) sauce à l'orange.

En salade

On sert les asperges bouillies et refroidies avec une sauce mayonnaise.

Aubergines

Cuites au four

Coupez le dessus de l'aubergine et saupoudrez de chapelure de pain. Faites cuire au four à 350° jusqu'à ce que tendres.

Escalopes

Posez des couches alternées d'aubergines cuites et coupées en petits cubes et de sauce au fromage dans une terrine à pâté et cuisez au four à 350° jusqu'à ce que dorées (à peu près 20 minutes).

Farcies

(a) Coupez en deux sans peler et faites bouillir ou cuire à la vapeur jusqu'à ce que tendres.
(b) Ménagez un creux au centre et mêlez la partie enlevée avec une égale quantité de chapelure de pain et de viande hachée (jambon, veau ou porc frais), mêlez avec 1 c. à soupe d'oignons râpés frits dans le beurre et assaisonnez au goût. Saupoudrez de chapelure et faites dorer sous la flamme.

Frites

(a) Saupoudrez des tranches d'aubergine de sel et laissez égoutter pendant une heure sous un poids.
(b) Trempez dans une pâte à rissole et faites frire dans un poêlon dans du beurre ou de la graisse ou trempez dans un œuf battu avec 1 c. à soupe de lait et ensuite dans des parts égales de fine chapelure de pain et de farine. Faites sauter dans la poêle ou faites frire dans de la graisse profonde à 375°. Egouttez sur du papier brun.

Rôties

Préparez de la même façon que dans la recette précédente. Trempez dans du beurre fondu et du jus de citron (il faut 1 c. à thé de jus de citron pour 2 c. à soupe de beurre) et ensuite faites rôtir dans une lèchefrite jusqu'à ce que tendres à 350°.

Betteraves

Bouillies

Cuisez, non pelées, dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Servez avec
(a) sauce au beurre,
(b) sauce hollandaise,
(c) sauce au vin de Porto,
(d) sauce bigarade,
(e) sauce au citron.

Frites (1)

Tranchez des betteraves cuites, trempez-les dans une pâte à rissoles et faites frire dans la graisse chaude à 375°.

Frites (2)

Tranchez des betteraves cuites et faites frire au beurre.

Rôties

Brossez bien, mais ne pelez pas. Badigeonnez de beurre et cuisez au four à 350° jusqu'à ce que tendres. Couvrez pendant une demi-heure. Il faut plusieurs heures pour les cuire.

Blé-d'Inde (maïs)

Bouilli sur l'épi

Plongez le blé-d'Inde frais cueilli (cueilli moins de trois heures auparavant) dans de l'eau bouillante. Si le blé-d'Inde est très jeune, laissez bouillir à gros bouillon pendant cinq minutes. Si le blé-d'Inde est plus vieux, il faudra lui donner dix minutes de cuisson. Une cuisson trop prolongée dans l'eau salée durcit le blé-d'Inde.

En crème

Ajoutez 1½ tasse de lait, 1 œuf battu, 2 tasses de blé-d'Inde réduit en purée, 3 c. à soupe de farine de blé-d'Inde, 1 c. à thé de sel, à 2 c. à soupe de piments verts, cuits dans 2 c. à soupe de graisse de bacon. Cuisez au four dans une terrine (baking dish) à 350° jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

Ragoût (1)

Ajoutez 1 tasse de lait à 2 tasses de blé-d'Inde détaché de l'épi avec 1 c. à soupe de farine et 2 c. à soupe de graisse de bacon. Cuisez jusqu'à ce que le ragoût épaississe.

Ragoût (2)

Cuisez 1½ tasse de blé-d'Inde détaché de l'épi avec 3 c. à soupe de beurre, 1 c. à thé d'oignon râpé et 1 c. à thé de piments verts hachés. On peut faire usage de blé-d'Inde cru ou cuit.

Rissoles

Mêlez une boîte de conserves de blé-d'Inde à 1¼ tasse de farine 1 c. à thé de poudre à pâte, 1 c. à thé de sel, 2 jaunes d'œufs battus et 4 gouttes de Tabasco. Ajoutez les ingrédients secs tamisés au liquide, et laissez tomber à la cuiller dans de la graisse chaude à 360°. Faites égoutter sur du papier brun.

Rôti

Choisissez des épis de blé-d'Inde frais cueillis. Brossez-les de beurre fondu et cuisez au four à 400° de 20 à 40 minutes.

Soufflés (recette spéciale)

Mêlez une boîte de blé-d'Inde en conserves passé à la machine à 1 tasse de sauce blanche moyenne (No 2) et à 2 jaunes d'œufs battus. Epicez fortement. Quand le mélange est refroidi, incorporez-y 2 blancs d'œufs battus jusqu'à consistance. Cuisez au four à 350° pendant une heure et servez aussitôt.

Succotash

Mêlez des quantités égales de blé-d'Inde cuit et de fèves de Lima. Assaisonnez de sel et de poivre et humectez généreusement de beurre.

Succotash (d'après recette indienne)

Mesurez des parts égales de blé-d'Inde, détaché de l'épi, et de tomates. Ajoutez ¼ de cette quantité d'oignon râpé. Assaisonnez au goût de sel et de tabasco, et faites mijoter 20 minutes.

Carottes

Bouillies

et servies avec
(a) sauce au vin de Porto,
(b) sauce béchamelle,
(c) sauce au beurre et au persil,
(d) sauce hongroise,
(e) sauce au citron,

Braisées

Faites mijoter des carottes coupées en petits cubes, dans du bouillon avec 1 c. à soupe de beurre pour chaque tasse de bouillon jusqu'à ce que les carottes soient bien tendres.

Glacées

Faites bouillir légèrement jusqu'à ce qu'elles soient tendres; puis tranchez; faites sauter au beurre; saupoudrez de cassonnade, et cuisez jusqu'à ce que glacées.

Macédoine

(a) Parts égales de carottes cuites et de pois verts avec 1 c. à soupe de beurre pour chaque tasse de légumes. Epicez fortement.

(b) Mêlez des parts égales de pois cuits et de carottes coupées en dés avec la moitié de cette quantité de sauce blanche No 2, légèrement sucrée et assaisonnée de poudre de kari à peu près ½ c. de kari pour 1 tasse de sauce.

Rissoles

(a) Trempez des carottes bouillies légèrement dans de la pâte à rissoles et faites frire en graisse profonde à 375°.

(b) Mêlez 1 tasse de carottes écrasées et bien assaisonnées avec 1 œuf battu, et faites frire par cuillerée dans la graisse chaude (375°).

Rôties

Couvrez des tranches de carottes, bouillies légèrement, de crème fortement assaisonnée et faites cuire au four à 350° pendant une demi-heure. On peut les couvrir de chapelure beurrée.

Céleri

Au gratin

Posez des couches alternées de céleri bouilli et de sauce moyenne au fromage dans une terrine à pâtés; saupoudrez de chapelure beurrée et cuisez au four à 350° pendant 20 minutes. Faites brunir sous la flamme.

Bouilli

et servi avec
(a) sauce béchamelle,
(b) sauce brune,
(c) sauce créole.

Braisé

(a) Mélangez ½ tasse de bacon coupé en petits dés avec 2 tasses de céleri, coupé en cubes, dans un bouillon à couvrir. Couvrez la casserole et cuisez une heure à 350°.

(b) Cuisez jusqu'à ce que très tendres 2 tasses de céleri en cubes dans 1 tasse de sauce blanche bien assaisonnée.

Rissoles

Trempez des morceaux de céleri cuit d'à peu près deux pouces dans une pâte à rissoles et cuisez en graisse profonde à 375° ou bien faites revenir au beurre dans la lèchefrite.

Choux

Au gratin

Posez des couches alternées de choux bouilli et de sauce au fromage dans une terrine à pâté et cuisez au four pendant vingt minutes à 350°. Faites brunir sous la flamme avant de servir.

Bouillis

Couvrir d'une bonne quantité d'eau bouillante à laquelle vous ajoutez une pincée de bicarbonate de soude. Cuisez dans une casserole découverte jusqu'à ce que tendres.

Braisés

Faites mijoter dans une terrine à pâté avec:

(a) du jambon ou de la saucisse;
(b) du beurre et du vinaigre;
(c) avec de la crème sure;
(d) avec du lard salé;
(e) avec une part égale de pommes tranchées dans une bonne quantité de bouillon.

En salade

(a) Mélangez du choux cru déchiqueté avec un oignon doux et humectez généreusement de mayonnaise. Cette salade est connue sous le nom de "cold slaw".

(b) Mélangez les mêmes ingrédients avec une mayonnaise cuite et chaude. Cette salade est appelée "hot slaw".

(c) Mélangez des quantités égales de choux cru déchiqueté et coupé en petits cubes avec ¼ de la même quantité de celeri et humectez de mayonnaise.

Farcis

On farcit de grandes feuilles de choux avec:

(a) farce de porc ou de veau; (voir recettes)
(b) saucisse et chapelure de pain en parts égales et on les braise au four humectées de bouillon assaisonné.

Choux-fleurs

Au gratin

Posez des couches alternées de choux-fleurs bouillis ou cuits à la vapeur et de sauce au fromage dans une terrine à pâté et couvrez de chapelure beurrée. Faites cuire au four pendant une demi-heure à 350°. Faites brunir sous la flamme avant de servir.

Au riz

Passez du chou-fleur cuit à la passoire comme des pommes de terre au riz.

Bouillis

Faites cuire dans une bonne quantité d'eau bouillante avec une pincée de bicarbonate de soude pour chaque pinte de liquide, après avoir fait tremper pendant une heure la tête en bas dans de l'eau froide. On peut servir avec les mêmes sauces que les asperges bouillies.

Braisés

Coupez le chou-fleur en quatre et couvrez-le de bouillon; recouvrez-le de trois ou quatre tranches de bacon et braisez au four dans une casserole recouverte jusqu'à ce que tendres.

En purée

Passez le chou-fleur bouilli à travers la passoire, écrasez-le avec beaucoup de beurre. Assaisonnez de sel et de poivre.

En salade

(a) Couvrez le chou-fleur bouilli de mayonnaise quelconque et servez sur des feuilles de laitue.

(b) Couvrez le chou-fleur bouilli divisé en petites fleurs de n'importe quelle espèce de mayonnaise et garnissez de boulettes de fromage.

Rissoles

Trempez le chou-fleur cuit divisé en petites fleurs dans une pâte à rissole et faites frire dans la graisse chaude à 375°. Egouttez sur du papier brun.

Concombres

Bouillis

Tranchez les concombres et faites bouillir à l'eau salée ou cuisez à la vapeur jusqu'à ce que tendres. Servez avec les mêmes sauces que les asperges bouillies.

En salade

(a) Tranchez les concombres en tranches très minces et mêlez les tranches avec autant d'oignons doux tranchés aussi minces que du papier. Ajoutez de la mayonnaise et servez très froid.

(b) Coupez les concombres en deux et remplissez les creux ménagés, dans chaque moitié, de mousse de jambon (voir "Entrées) et servez avec mayonnaise dans un bol séparé.

Farcis

Coupez les concombres en deux; ménagez dans chaque moitié un creux que vous remplirez de farce de viande, préférablement du jambon haché avec de la pulpe de concombre déchiqueté. Saupoudrez de chapelure de pain beurrée ou de fromage et faites brunir sous la flamme.

Frits

(a) Faites mariner des concombres pelés et coupés en quatre dans du vinaigre pendant une heure et ensuite trempez-les dans de la pâte à rissole et faites frire dans de la graisse chaude à 375°. Egouttez sur du papier brun.

(b) Faites mariner comme dans la recette précédente et ensuite trempez dans un œuf battu et roulez dans des parts égales de farine et de fine chapelure de pain. Faites frire dans de la graisse chaude à 375°.

Rôtis

Trempez des tranches de concombres faites sur la longueur et bouillies légèrement dans du beurre. Faites rôtir au poêlon. Servez avec n'importe quelle sauce au goût.

Courges

Il y a deux variétés de courges, les courges d'été et les courges d'hiver. Les meilleures variétés connues sont les courges Hubbard, Marrow et Turban.

Bouillies

Coupez la courge crue en tranches épaisses et cuisez dans de l'eau salée bouillante jusqu'à ce que tendres (pendant 20 minutes). Egouttez dans une toile au-dessus d'une passoire. Réduisez en purée et ajoutez 4 c. à soupe de beurre pour chaque chopine de courges.

Cuites au four

Coupez la courge en morceaux de deux pouces carrés et ajoutez pour chaque carré ½ c. à thé de mélasse et ½ c. à thé de beurre fondu. Couvrez et cuisez au four pendant 30 minutes; découvrez alors et continuez la cuisson pendant 20 minutes.

Frites (1)

Même recette que pour les salsifis frits.

Frites (2)

Coupez la courge en petits cubes et trempez dans un œuf battu. Couvrez d'un mélange de parts égales de farine assaisonnée et de fine chapelure de pain. Faites frire dans de la graisse chaude.

Epinards

Bouillis

Lavez les épinards dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient bien nettoyés de terre et de poussière. Cuisez sans eau jusqu'à ce que très tendres. Hachez-les, assaisonnez-les fortement et ajoutez 2 c. à soupe de beurre pour 4 tasses d'épinards cuits. Une pincée de muscade leur donnera une bonne saveur.

Braisés

Cuisez des épinards en casserole avec du bacon jusqu'à ce que très tendres. Garnissez le dessus avec des œufs pochés.

Canapés

Mettez sur du pain rôti des épinards à la crème fortement assaisonnés et garnissez-les d'œufs durs tranchés.

En moules

Remplissez un moule (en forme d'anneau) beurré, d'épinards bouillis bien assaisonnés et bien essorés auxquels vous ajouterez 2 c. à soupe de beurre pour chaque tasse d'épinards. Cuisez au four à 350° pendant 30 minutes. Demoulez et remplissez le centre du moule de petites boulettes de pommes de terre et garnissez d'œufs durs tranchés. (Voir illustration)

Soufflés

Mélangez 3 jaunes d'œufs et 1 tasse de sauce blanche épaisse avec 1 tasse d'épinards cuits, incorporez des blancs d'œufs bien battus. Assaisonnez fortement et cuisez à 350° pendant 40 minutes, (ou bien à 375° en posant la terrine à pâté dans un vase d'eau chaude pendant 30 minutes), jusqu'à ce que bien légers. Servez immédiatement.

Timbales

Mélangez 1 tasse d'épinards, cuits et hachés, à 1 œuf battu avec 1 tasse de lait et 4 c. à soupe de chapelure de pain. Assaisonnez bien et remplissez-en des moules à timbales beurrés. Pochez au four jusqu'à ce que le centre soit ferme. Retirez-les des moules.

Navets

Bouillis

Coupez en petits cubes des navets bouillis et servez avec:
(a) une sauce à la crème,
(b) une sauce Hollandaise.

En purée

Ajoutez à 2 navets bouillis en purée 2 c. à soupe de beurre, du sel et du poivre. Formez en pyramides.

Oignons

Bouillis

Cuisez des oignons épluchés dans une bonne quantité d'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Changez l'eau deux ou trois fois au cours de cette cuisson. Servez avec les sauces suggérées plus haut pour les asperges bouillies, exceptant toutefois les sauces Melba et à l'orange.

Braisés (1)

Couvrez des oignons ou des poireaux déjà bouillis, de crème et faites cuire dans une casserole. Retirez du fourneau (350°) quand ils sont bien dorés.

Braisés (2)

Posez des oignons glacés dans une terrine à pâté et couvrez de crème assaisonnée. Cuisez jusqu'à ce que bien dorés.

Escalopes

Posez des couches alternées d'oignons bouillis et de sauce blanche moyenne dans une terrine à pâté et garnissez de chapelure de pain beurrée. Faites dorer sous la flamme.

Farcis (1)

Cuisez 3 oignons d'Espagne ou des Bermudes coupés en moitié dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce que bien tendres. Creusez chaque moitié et mélangez la pulpe hachée avec 1 tasse de chapelure de pain, ½ c. à thé d'herbes fines et 4 c. à soupe de noix hachées. Assaisonnez fortement et remplissez-en les enveloppes. Saupoudrez de fromage râpé ou de chapelure de pain beurrée et faites brunir sous la flamme. Quelques cuisinières entourent ce mets de crème ou de bouillon avant de le faire cuire au four.

Farcis (2)

Préparez les oignons comme dans la recette précédente mais ajoutez autant de viande hachée cuite que de noix et faites frire avec de la chapelure de pain dans du beurre. Finissez comme dans la recette précédente.

Frits

Cuisez des tranches minces d'oignons dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Frits à la Française

Coupez des oignons en tranches d'un quart de pouce, séparez-les en anneaux. Trempez-les dans du lait et ensuite dans de la farine et faites frire dans de la graisse profonde à 380° jusqu'à ce que bien dorés. Egouttez sur du papier brun.

Glacés

Cuisez des oignons dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que tendres. Mettez-les dans la poêle à frire avec 3 c. à soupe de beurre et 2 c. à soupe de sucre et laissez-les cuire doucement jusqu'à ce que bien dorés et bien glacés, ayant soin qu'ils ne prennent pas au fond de la poêle.

Soufflés

Mélangez 1 tasse de pulpe d'oignons cuits bien égouttés avec 1 tasse de sauce blanche épaisse et incorporez en battant 3 jaunes d'œufs. Laissez refroidir et incorporez des blancs d'œufs battus jusqu'à très bonne consistance. Cuisez au four dans un plat à soufflés à 325° pendant une heure, ou bien mettez le plat dans une lèchefrite d'eau bouillante et cuisez à 370° pendant 30 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que très légers. Servez immédiatement sans quoi les soufflés s'affaisseront. Quelques cuisinières ajoutent une pincée de muscade aux soufflés d'oignons.

Panais

Bouillis ou à la vapeur

Servez avec les mêmes sauces que les asperges bouillies, à l'exception cependant des sauces Melba et à l'orange.

Braisés

Cuisez en casserole avec de la graisse de bacon ou de porc jusqu'à ce que très tendres. (2 c. à soupe de graisse pour chaque tasse de panais cuits.)

Cuits au four

Remplissez une terrine à pâté de panais tranchés, frits dans le beurre, et couvrez d'une crème bien assaisonnée. Faites cuire au four à 350° pendant 20 minutes.

Frits

Trempez des tranches de panais cuits dans de la mélasse et faites sauter dans le beurre.

Rissoles (1)

Mélangez 2 tasses de panais bouillis en purée et bien assaisonnés avec 2 tasses de farine tamisée avec 2 c. à thé de poudre à pâte, 2 tasses de lait, 2 œufs battus. Laissez tomber à la cuiller, dans de la graisse chaude et faites frire jusqu'à ce que bien dorés. Egouttez sur du papier brun.

Rissoles (2)

Mélangez 1 tasse de panais en purée fortement assaisonnée avec 1 œuf battu. Formez en galettes plates et faites frire dans la poêle dans du beurre jusqu'à ce que bien dorés.

Rissoles (3)

Trempez des tranches de panais bouillis dans de la pâte à rissoles et faites frire dans de la graisse chaude à 375° jusqu'à ce que dorés Egouttez sur du papier brun.

Piment vert

Cuit au four

Faites bouillir légèrement des piments verts tranchés pendant 7 minutes; ensuite ajoutez à peu près la même quantité d'oignons tranchés minces et cuisez dans le beurre jusqu'à ce que tendres. Remplissez à moitié la terrine à pâté et couronnez le tout d'un œuf poché. C'est un plat délicieux.

Farci

Tranchez le dessus du piment et enlevez les graines; ensuite remplissez les piments:

(a) de farce de viande préférablement du jambon (voir "Farces");
(b) de risotto (voir recettes);
(c) de parts égales de chapelure de pain et de tomates fortement assaisonnées;
(d) de parts égales de champignons et de chapelure de pain frits ensemble dans de la graisse de bacon;
(e) de blé-d'Inde en ragoût et piment vert frit.

Frit

Coupez les piments en anneaux et laissez tremper pendant une heure dans de l'eau froide. Ensuite, quand ils sont séchés, trempez dans de la farine assaisonnée et faites frire dans du beurre, jusqu'à ce que tendres.

Rôti

Enlevez les graines et rôtissez sur un feu vif jusqu'à ce que les bords frisent. Faites frire dans le beurre et servez avec du bifteck grillé.

Pois verts

Au kari

Mélangez 1 tasse de carottes bouillies coupées en petits cubes avec 1 tasse de pois cuits et humectez d'une tasse de sauce blanche épaisse; assaisonnez d'une demi-cuillerée à thé de kari et d'une cuillerée à thé de sucre. Poivre et sel au goût.

Bouillis

Faites cuire des pois verts écossés dans une bonne quantité d'eau bouillante jusqu'à ce que tendres; ensuite humectez avec de la crème et du beurre et ajoutez une tige de menthe écrasée avec 1 c. à thé de sucre pour chaque chopine de pois.

Braisés

Couvrez 2 tasses de pois écossés de bouillon et ajoutez 2 tranches coupées en petits cubes de bacon frit et 4 c. à soupe d'oignons doux râpé. Cuisez au four dans une terrine à pâté à 350° jusqu'à ce que les pois soient très tendres. Assaisonnez fortement.

Cuits au four

Couvrez des pois bouillis légèrement d'une crème bien assaisonnée et de petits cubes de bacon frit. Cuisez à 350° pendant une demi-heure.

En purée

Faites bouillir des pois jusqu'à ce que très tendres puis égouttez-en l'eau et passez à la passoire. Assaisonnez de graisse de bacon et de jus d'oignons. Faites cuire au four dans un moule et servez démoulé et entouré de riz bouilli et bien assaisonné. Pour cette recette on peut faire usage de pois verts frais ou de pois secs trempés.

Macédoine

(a) Humectez des parts égales de carottes cuites et coupées en petits cubes et de pois verts bouillis avec de la crème ou du beurre. Assaisonnez fortement.

(b) Humectez des parts égales de pois bouillis et de pommes de terre Lyonnaise avec de la crème ou du beurre.

(c) Mélangez 1 tasse de pois bouillis et 1 tasse de riz cuit avec 4 c. à soupe de bacon croustillant coupé en petits cubes et 1 c. à thé d'oignons râpés. Cuisez dans de la graisse de bacon à la lèchefrite. Assaisonnez fortement.

Rissoles

Mélangez 2 tasses de pois bouillis en purée avec 1 c. à soupe de farine, ½ c. à thé de poudre à pâte et 2 œufs bien battus et assaisonnés au goût. Laissez tomber à la cuiller dans de la graisse chaude à 375°. Egouttez sur du papier brun.

Soufflés

Mélangez 1 tasse de pois verts en purée et bien assaisonnés avec 1 tasse de sauce blanche moyenne et 3 jaunes d'œufs bien battus. Quand le mélange est refroidi, incorporez 3 blancs d'œufs battus à consistance et cuisez à 350° pendant 60 minutes, ou bien en posant la casserole dans une lèchefrite d'eau bouillante; cuisez à 375° pendant à peu près 25 minutes. Servez immédiatement avant que les soufflés ne s'affaissent.

Timbales

Mélangez 1 tasse de pois cuits et écrasés avec 1 tasse de lait et 1 œuf battu. Ajoutez 1 c. à thé d'oignons râpés et 4 c. à soupe de fine chapelure de pain. Assaisonnez fortement. Mettez dans des moules à timbale beurrés, doublés au fond de papier beurré et faites pocher au four jusqu'à ce que le centre soit bien ferme. Retirez du moule et servez.

Pommes de terre

A la crème ou en purée

Cuisez 6 pommes de terre de dimension moyenne dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce que tendres. Passez-les ensuite à travers la passoire et ajoutez ½ tasse de lait chaud avec 2 c. à soupe de beurre ou ½ tasse de crème et battez avec une fourchette jusqu'à ce que très légères. Ne laissez jamais les pommes de terre à la crème refroidir, car on ne peut jamais leur donner de la saveur quand elles sont réchauffées.

A la Française

Coupez des pommes de terre crues de grosseur moyenne en huit morceaux comme les sections d'une orange et trempez dans de l'eau froide pendant une heure. Séchez et cuisez une demi-tasse à la fois dans de la graisse chaude à 370°. Egouttez sur du papier brun et saupoudrez de sel.

A la Genèvoise

Remplissez des petits moules simples beurrés de pommes de terre crues déchiquetées et de fromage râpé, posés en couches alternées. Faites cuire au four à 350° jusqu'à ce que tendres et ensuite demoulez et faites dorer au four sous la flamme.

A la Suisse

A 2 tasses de pommes de terre lyonnaise, ajoutez 1 tasse de croûtons (voir "Soupes") et 1 tasse de sauce blanche moyenne faite avec des parts égales de lait et de bouillon.

A l'Italienne

Faites cuire des tranches minces de pommes de terre dans de l'eau salée pendant 10 minutes. Egouttez et couvrez de sauce blanche moyenne, assaisonnée de 3 c. à soupe de jus de citron pour 2 tasses de sauce avec sel et poivre.

Alpine

Formez en cône sur un plat, 3 tasses de pommes de terre à la crème fortement assaisonnées; couvrez d'une sauce Mornay; garnissez ensuite d'une purée de pommes de terre au moyen du tube à garnir. Faites dorer ensuite sous la flamme.

Anna

(a) Remplissez un moule simple beurré de fines tranches de pommes de terre crues trempées dans le beurre, jusqu'à ce que le moule soit plein. Cuisez au four à 350° jusqu'à ce que tendres, puis demoulez. Faites dorer au four sous la flamme après l'avoir demoulé.
(b) Même préparation que dans la recette précédente, en trempant les tranches dans le fromage râpé après les avoir beurrées.

Bouillies

Elles peuvent être bouillies, pelées ou cuites dans leur enveloppe. On peut les laisser à leur dimension naturelle ou les couper en petites boules au moyen d'un découpoir français et les servir avec:

(a) sauce au beurre,
(b) sauce Hollandaise,
(c) sauce à la crème,
(d) sauce Mornay,
(e) sauce au beurre et au citron,
(f) sauce brune,
(g) sauce bretonne,
(h) sauce au bacon.

Chantilly

Remplissez une terrine à pâté de pommes de terre en purée fortement assaisonnée et couvrez-les d'une crème fouettée à une profondeur d'un demi-pouce. Saupoudrez généreusement de fromage râpé et faites dorer au four.

Croquettes de pommes de terre

(a) Mélangez 1 œuf battu avec 2 tasses de pommes de terre en purée bien assaisonnée et incorporez, en brassant, 1 c. à thé de persil haché et 1 c. à thé d'oignons râpés. Faites refroidir et formez en croquettes ou en boules. Trempez dans 1 œuf battu avec 1 c. à soupe de lait et ensuite roulez dans des parts égales de farine et de fine chapelure de pain. Cuisez dans de la graisse profonde à 390° jusqu'à ce que bien dorées. Egouttez sur du papier brun.

(b) Hachez du céleri cru ou des pois verts et ajoutez au mélange de pommes de terre pour faire variété.

Delmonico

Mêlez 2 tasses de pommes de terre bouillies et refroidies coupées en petits cubes avec de la crème assaisonnée (assez pour couvrir: à peu près 1 tasse), et saupoudrez de persil haché et de chapelure beurrée. Faites dorer au four sous la flamme.

Duchesse

(a) Mélangez 3 tasses de pommes de terre en purée bien assaisonnées avec 3 jaunes d'œufs bien battus et ajoutez une bonne pincée de muscade. Mettez dans une terrine à pâté et faites dorer au four sous la flamme.

(b) Préparez de la même façon que dans la recette précédente (a), mais moulez en forme de roses ou d' étoiles sur une tôle beurrée et faites dorer au four On peut ensuite les retirer au moyen d'une spatule et s'en servir pour garnir le bifteck ou le poisson.

En robe de chambre

Brossez nettes six pommes de terre de dimension moyenne, beurrez-les ensuite et percez l'enveloppe au moyen d'une fourchette. Mettez au four à une température de 500°, jusqu'à ce que tendres (pendant 45 minutes) à peu près.

Escalopes

Déposez une couche de fines tranches de pommes de terre crues dans une terrine à pâté, badigeonnez de beurre et saupoudrez généreusement de farine. Remplissez la terrine à pâté de couches alternées de pommes de terre, de farine et de beurre, couvrez ensuite de lait assaisonné. Cuisez au four à 350° jusqu'à ce que tendres, à peu près une heure.

Farcies

Tranchez le dessus de 6 pommes de terre rôties de grosseur moyenne non pelées et enlevez les centres. Remplissez les enveloppes de:

(a) purée de pommes de terre mêlées avec 3 c. à soupe de crème et 2 c. à soupe de beurre et 3 c. à soupe de fromage râpé. Remplissez les enveloppes de ce mélange et faites doror sous la flamme.

(b) purée de pommes de terre mêlées avec 1 tasse de jambon haché fin ou de porc frais cuit mêlé avec 4 c. à soupe de chapelure et 1 c. à thé d'oignons râpés, le tout cuit dans 1 c. à soupe de graisse de "bacon" ou de beurre. Remplissez les enveloppes et faites dorer sous la flamme.

(c) purée de pommes de terre mêlées avec 4 c. à soupe de céleri cru haché fin, 2 c. à soupe de fromage râpé, ½ c. à thé de jus d'oignons et 4 c. à soupe de crème. Remplissez les enveloppes et faites dorer sous la flamme.

Franconia

Mettez des pommes de terre bouillies légèrement dans une lèchefrite autour d'un rosbif et arrosez fréquemment avec du jus de viande pendant la cuisson du rôti. Cuisez jusqu'à ce que bien dorées.

Galettes de pommes de terre

Mélangez 2 tasses de pommes de terre en purée fortement assaisonnée avec 1 c. à thé d'oignons râpés et 1 c. à thé de persil haché. Incorporez en brassant 1 œuf bien battu et formez en petites boules ou en galettes plates. Faites frire dans un peu de beurre ou de graisse de "bacon" jusqu'à ce que bien dorées de chaque côté. Quelques cuisinières enveloppent les galettes dans une tranche de "bacon" avant de les faire frire.

Homestead

Remplissez une terrine à pâté de pommes de terre en purée fortement assaisonnée et lissez-les au moyen d'un couteau. Brossez au lait et faites dorer sous la flamme.

Lyonnaise

Faites dorer 2 c. à soupe d'oignons râpés dans 2 c. à soupe de beurre et ensuite ajoutez 2 tasses de pommes de terre bouillies et refroidies coupées en petits cubes et cuisez jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Saupoudrez de persil haché.

Martinique

Faites bouillir 4 pommes de terre de grosseur moyenne; réduisez en purée et mélangez avec 3 c. à soupe de crème, 1½ c. à soupe de beurre, 1 jaune d'œuf, du sel et tabasco au goût avec une pincée de muscade. Incorporez ensuite 1 blanc d'œuf bien battu et moulez entre deux cuillers à soupe beurrées. Posez sur une lèchefrite beurrée et faites cuire au four à 350° jusqu'à ce que dorées. Si la purée est trop liquide on peut la faire sécher dans un poêlon.

Omelette aux pommes de terre

(a) Mélangez 2 tasses de pommes de terre lyonnaise avec ½ tasse de "bacon" frit coupé en petits cubes et un œuf battu, ½ tasse de lait et 1 c. à soupe de persil haché. Versez ce mélange dans un poêlon à omelette ou bien faites frire dans la poêle avec 2 c. à soupe de graisse de "bacon" et ensuite cuisez à four modéré jusqu'à ce que bien dorées.

(b) Mélangez 2 tasses de pommes de terre en purée avec 1 tasse de lait chaud, 2 c. à soupe de beurre et les jaunes battus de 2 œufs. Assaisonnez fortement et incorporez des blancs d'œufs battus jusqu'à consistance. Cuisez soit au four à 350° ou dans un poêlon à omelette bien beurré, jusqu'à ce que dorées et légères.

Paniers de pommes de terre

Creusez des moitiés de pommes de terre crues et faites frire dans de la graisse chaude à 375°. Egouttez sur du papier brun.

Parisienne

Coupez des pommes de terre crues en forme de marbres à jouer au moyen d'un découpoir français et faites frire une demi-tasse à la fois dans de la graisse chaude à 375° jusqu'à ce que bien dorées. Egouttez sur du papier brun et saupoudrez de sel.

Pommes de terre en bordure

Mettez un petit bol à l'intérieur d'un plus grand et remplissez l'espace environnant le grand bol de pommes de terre en purée et fortement assaisonnées. Enlevez le plus petit bol, demoulez, brossez au blanc d'œuf et faites dorer au four.

Pommes de terre au gratin

(a) Remplissez une terrine à pâté de couches alternées de pommes de terre cuites tranchées et de sauce au fromage fortement épicée. Couvrez de chapelure beurrée ou de fromage râpé et faites dorer au four.

(b) Mélangez 1 tasse de sauce au fromage moyenne avec 3 tasses de pommes de terre en purée. Mettez dans une terrine à pâté. Brossez au blanc d'œuf et faites dorer au four.

Pouding aux pommes de terre

Mélangez 2 tasses de pommes de terre en purée avec 2 jaunes bien battus, 1 c. à soupe de beurre et 3 c. à soupe de jus de citron. Incorporez 2 blancs d'œufs battus et cuisez au four à 375° jusqu'à ce que bien dorées et légères. Quelques cuisinières ajoutent, en brassant, 1 tasse de fromage râpé aux ingrédients ci-dessus. Ces pommes de terre sont une sorte de soufflé.

Rector

Hachez 6 pommes de terre cuites de dimension moyenne et cuisez avec 3 c. à thé de "bacon" frit, 2 œufs bien battus pendant une minute ou deux jusqu'à ce que les œufs soient à point.

Rissoles

(a) Mélangez 2 tasses de pommes de terre en purée (sans lait ni beurre) avec 2 œufs bien battus. Assaisonnez de sel et de tabasco au goût et laissez tomber à la cuiller dans de la graisse chaude à 375°. Dès qu'elles sont bien dorées, égouttez sur du papier brun.

(b) Mélangez 2 tasses de pommes de terre en purée avec 2 c. à thé de crème, 2 c. à thé de vin et 3 œufs entiers et 2 jaunes bien battus ensemble. Ajoutez ½ tasse de farine et assaisonnez fortement au goût de sel et de tabasco. Laissez tomber à la cuiller dans de la graisse chaude à 375°. Une fois que les pommes de terre sont bien dorées, égouttez sur du papier brun.

Rôties

On peut les rôtir crues ou bien bouillies légèrement.

(a) Trempez-les dans du beurre fondu après les avoir tranchées et cuisez dans un poêlon jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

(b) Trempez-les dans du beurre fondu et ensuite dans de la farine assaisonnée et faites rôtir dans le beurre.

(c) Trempez-les dans du beurre fondu et ensuite dans du fromage râpé et faites rôtir dans le beurre.

Rustiques

Couvrez 2 tasses de pommes de terre crues, coupées en petits cubes, d'un bouillon fortement assaisonné et cuisez au four à 350° jusqu'à ce que tendres.

Saratoga Chips

Tranchez des pommes de terre crues aussi minces que possible et faites tremper pendant une heure dans de l'eau froide ou rincez dans de l'eau très froide, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Séchez au moyen d'un linge et faites frire à peu près une tasse à la fois dans de la graisse chaude Crisco, ou bien dans des parts égales de suif de bœuf et de saindoux, à 390°. Egouttez sur du papier brun et saupoudrez de sel.

Soufflés

Mélangez 2 tasses de pommes de terre en purée avec 3 jaunes d'œufs, 1 tasse de lait chaud, ¼ c. à thé d'oignons râpés, 1 c. à soupe de jus de citron. Incorporez 2 blancs d'œufs battus. Assaisonnez fortement et cuisez au four à 350°, à peu près 40 minutes, jusqu'à ce que très légères et soufflées. Servez immédiatement.

Timbales

Beurrez de petits moules à timbales et saupoudrez l'intérieur d'une fine chapelure de pain. Remplissez-les de pommes de terre Duchesse fortement assaisonnées et faites cuire au four à 350°, pendant 40 minutes, jusqu'à ce qu'elles se demoulent facilement.

Vermicelle

Coupez des pommes de terre en forme d'allumettes et cuisez-les dans de la graisse chaude à 390°, jusqu'à ce que dorées. Egouttez sur du papier brun et saupoudrez de sel.

Viennoise

Donnez des formes de pain Viennois à la purée de pommes de terre fortement assaisonnée. Badigeonnez de beurre fondu. Lissez avec un couteau et faites dorer sous la flamme.

Windsor

Cuisez des pommes de terre aux escalopes, en faisant usage de bouillon au lieu de lait.

Salsifis

Bouilis

Servez avec les mêmes sauces que les asperges bouillies.

Braisés

Même recette que pour les panais.

Escalopes

Remplissez une terrine à pâté de couches alternées de salsifis bouillis tranchés et de sauce blanche moyenne fortement assaisonnée. Faites cuire au four à 350° pendant 20 minutes.

Rissoles

Même recette que pour les panais.

Tomates

Aux épices

Tranchez des tomates, roulez-les dans la farine et faites-les frire dans du beurre. Posez sur un plat et couvrez de sauce faite en cuisant 4 c. à soupe de beurre avec 2 c. à thé de sucre en poudre, 1 œuf dur écrasé mélangé avec 2 c. à soupe de vinaigre et 1 œuf légèrement battu.

Cuites au four (1)

Ebouillantez 6 tomates de grosseur moyenne et pelez-les; mettez-les ensuite sans les trancher dans une casserole; saupoudrez-les de chapelure beurrée mélangée à 1 c. à soupe d'oignons râpés et 1 c. à soupe de piments verts hachés. Garnissez de petits morceaux de beurre, et cuisez au four à 400° pendant 20 minutes.

Cuites au four (2)

Préparez comme dans la recette précédente mais avant de les cuire au four, couvrez-les de sauce blanche. Dorez sous la flamme.

Delmonico

Préparez les tomates de la même façon que dans la recette pour les tomates farcies et remplissez à moitié les enveloppes de 3 piments verts hachés, cuits avec 4 c. à soupe d'oignons hachés dans 1 c. à soupe de beurre, ¼ de c. à thé de bicarbonate de soude. Remplissez l'autre moitié de ris de veau à la crème et couvrez de chapelure beurrée. Faites dorer sous la flamme.

Farcies (1)

Enlevez une tranche sur le dessus de 6 tomates et creusez l'intérieur. Mélangez la pulpe avec ½ tasse de veau ou de jambon haché et cuit, ½ tasse de chapelure de pain, 2 c. à soupe d'oignons râpés, et cuisez dans 2 c. à soupe de beurre pendant 5 minutes. Ajoutez ½ c. à thé de fines herbes et remplissez les enveloppes. Remettez la tranche enlevée et cuisez au four à 350° pendant 15 minutes.

Farcies (2)

Remplissez des enveloppes préparées comme dans la recette précédente de viande de crabe mélangée à 1 tasse de sauce blanche épaisse. Assaisonnez fortement, couvrez de chapelure beurrée et cuisez au four pendant 20 minutes à 350°.

Farcies (3)

Remplissez des enveloppes de tomates, préparées comme dans la recette précédente, de risotto (voir recette) et faites dorer sous la flamme.

Soufflés

Mélangez une purée faite de 4 tasses de tomates réduites en sauce épaisse, à 1 tasse de sauce blanche épaisse et à 3 jaunes d'œufs bien battus. Une fois que le mélange est refroidi, incorporez des blancs d'œufs battus jusqu'à bonne consistance et mettez dans un plat à soufflés. Cuisez au four à 350° pendant une heure ou bien posez le plat dans une grande lèchefrite d'eau chaude et cuisez au four à 375° pendant 30 minutes. Servez immédiatement parce que ces soufflés s'affaissent rapidement.

Virginiennes

Préparez les tomates comme dans la recette pour les tomates cuites au four et couvrez-les d'une tasse de sauce blanche assez claire mais faite de crème au lieu de lait. Cuisez au four pendant 20 minutes à 350°.

Pate à crepe de Simonne

2 oeufs
2 cuillères à thé sucre blanc
1 tasse lait pour mouiller en
1 " farine ~ Pate pour beignet



1—NEIGE AUX ABRICOTS (page 191)   2 et 3—MONT BLANC (page 198)
4 et 5—GATEAUX DE NOCES (pages 233)   6—PETITS GATEAUX VARIÉS (page 238)

Salades

1. Q. Qu'est-ce que c'est qu'une salade?

R. C'est un mets froid, composé de légumes verts ou bien de légumes verts servis avec de la viande cuite coupée en petits cubes, avec du poisson cuit déchiqueté, avec des légumes cuits coupés en cubes ou avec des fruits crus ou en conserves, coupés en petits cubes.

2. Q. Quels sont les principaux légumes verts qui servent à faire les salades?

R. Laitue frisée,
céleri,
chou,
chicorée,
endive,
fenouil,
laitue d'hiver (iceberg),
cresson d'eau,
concombres,
escarole,
pissenlit,
artichaut suisse.

3. Q. Quelles sont les principales catégories de salades?

R. (a) ***Les salades à la viande,*** consistant en parts à peu près égales de petits cubes de viande cuite et de céleri haché, de chou ou de laitue croquante, le tout garni d'une mayonnaise ou sauce française ou vinaigrette.

(b) ***Les salades au poisson,*** consistant en parts à peu près égales de poisson cuit déchiqueté, de céleri haché et de chou ou de laitue croquante, le tout garni d'une sauce mayonnaise quelconque.

(c) ***Les macédoines ou salades aux légumes,*** consistant en plusieurs légumes cuits et coupés en cubes ou déchiquetés, le tout garni d'une mayonnaise ou d'une sauce française.

(d) ***Les salades aux légumes en gelée,*** consistant en un seul légume déchiqueté ou coupé en cubes ou en plusieurs légumes déchiquetés ou coupés en cubes. Ces légumes, cuits ou crus, sont mêlés à l'aspic. Le tout est assaisonné de citron ou de vinaigre, ou bien d'une gelée au citron non sucrée, et mis en moule.

(e) ***Les salades aux fruits,*** consistant en un ou en plusieurs fruits frais ou en conserves, qu'on a coupés en cubes; le tout est arrosé d'une sauce française ou mayonnaise.

(f) ***Les salades aux fruits en gelée,*** consistant en un ou plusieurs fruits frais ou en conserves, coupés en petits cubes, et auxquels on mêle de la gelée au citron légèrement sucrée.

(g) ***Les salades au riz ou au macaroni,*** consistant en salade soit de poisson soit de viande, à laquelle on mêle du riz crevé (¼ de la proportion totale). On sert cette salade avec quelqu'espèce de mayonnaise et de la laitue.

4. Q. *A quel moment du repas sert-on la salade?*

R. En France, on sert la salade avec la pièce de résistance, dans une petite assiette qui est posée à gauche de l'assiette de service. En Angleterre et en Amérique, la salade forme un mets spécial qui se sert après la pièce de résistance.

5. Q. *Quelles salades ont l'honneur de figurer aux repas de cérémonie?*

R. Seules les salades de légumes légères peuvent être servies aux repas de cérémonie.

6. Q. *Quelles salades peut-on servir aux collations de l'après-midi ou aux dîners ordinaires?*

R. (a) Les salades au poulet, au homard, au saumon, aux crevettes, aux crabes, aux huîtres et à la fraise de veau.

(b) Les salades en gelée, soit aux fruits, soit aux légumes.

7. Q. *De quelles garnitures se sert-on pour décorer les salades?*

R. On peut faire usage des garnitures suivantes:

persil,
cubes de gelée de viande ou de poisson,
truffes,
concombres marinés,
œufs durs tranchés,
citron en tranches ou en coupes,
raisin,
câpres,
betteraves en tranches ou en petits moules,
œufs durs râpés,
tomates en moules ou en tranches,
boulettes de fromage,
piments,
noix,
radis coupés en forme de fleurs,
concombres en anneaux ou en petits paniers,
œufs farcis,
olives simples ou farcies,
pommes en rondelles ou en petits moules,
cubes de gelée aux tomates,
cresson d'eau déchiqueté,
piment vert en anneaux ou en petits paniers,
fromage râpé.

8. Q. *Comment prépare-t-on les légumes verts pour les salades?*

R. On doit les laver avec soin dans l'eau froide et ensuite les assécher en les secouant ou en les essuyant avec un linge. On les conserve dans un seau bien couvert placé dans un endroit frais. Si l'on n'a pas de seau disponible, on peut les envelopper dans plusieurs épaisseurs de papier et les mettre dans la glacière.

9. Q. *Comment prépare-t-on la laitue déchiquetée?*

R. On doit d'abord la tordre en un rouleau bien serré, puis la déchirer avec les doigts. On ne doit jamais faire usage d'un couteau d'acier pour couper la laitue, parce que l'acier en gâte la saveur.

10. Q. *Prépare-t-on la laitue de la même façon en France qu'en Amérique?*

R. Non. En France, la plupart des cuisinières ont soin de faire faner leur laitue avant de la servir, tandis qu'en Amérique plus une laitue est croquante meilleure elle est.

11. Q. *Comment prépare-t-on le chou déchiqueté pour salade ou "Cold Slaw"?*

R. On doit le couvrir d'eau bouillante pendant 5 minutes, puis l'égoutter et le plonger dans l'eau glacée. Le chou sera alors plus facile à digérer et il a aussi meilleur goût.

12. Q. *Comment prépare-t-on la laitue d'hiver (iceberg)?*

R. On la coupe en huit sections ou en tranches épaisses, et on la couvre de mayonnaise.

13. Q. *Comment sert-on la laitue romaine?*

R. On met les feuilles sur une assiette côte à côte et on les arrose de mayonnaise.

14. Q. *Comment sert-on le fromage en salade?*

R. (a) Il peut être râpé et saupoudré sur la salade.

(b) Il peut être humecté de crème, de lait ou de mayonnaise et formé en boulettes, qui peuvent être roulées alors dans de la chapelure de noix, si on le désire.

(c) Après avoir été humecté (comme pour "b") le fromage peut être employé pour farcir les anneaux de piments ou de pommes.

(d) Le fromage peut être coupé en tout petits cubes et mêlé aux autres ingrédients de la salade.

(e) On peut aussi le couper en tout petits cubes et le servir avec des biscuits en même temps que la salade.

15. Q. *Quels sont les fromages les plus employés pour salades?*

R. Les fromages à la crème et les Roquefort sont les variétés les plus employées, mais tous les fromages font un bon ingrédient de salade.

16. Q. *Mentionnez six façons de servir les salades.*

R. (a) En portions individuelles sur une petite assiette dans un nid de laitue déchiquetée ou de feuilles de laitue.

(b) Dans un bol à salade garni de laitue déchiquetée ou de feuilles de laitue.

(c) On en peut farcir des légumes crus creusés en timbales, tels que tomates, concombres, pommes ou betteraves cuites.

(d) Les légumes peuvent être moulés dans de la gelée de viande acidulée (aspic) et les fruits dans de la gelée de citron.

(e) Une gelée d'aspic ou de citron peut être moulée en forme d'anneau et farcie d'une salade quelconque.

(f) Dans de menus paniers faits d'oranges ou de citron.

17. Q. Que peut-on servir avec les salades?

R. Des petits pains chauds (au levain).
De petits biscuits chauds.
Des bâtonnets de pain.
Des oublies suédoises.
Des pailles de fromage.
Des rôties Melba (très minces et non beurrées).
Des oublies non sucrées.
Des sandwichs de pain et de beurre (très minces).

18. Q. Mentionnez cinq façons différentes de préparer la salade à pommes de terre.

R. (a) Mélangez 4 tasses de pommes de terre bouillies, refroidies et coupées en cubes avec 6 cuillerées à soupe d'huile à salade, 3 cuillerées à soupe de vinaigre, 4 cuillerées à soupe d'oignon doux râpé et 1 cuillerée à soupe de persil. Assaisonnez au goût de sel et de tabasco.

(b) Mélangez 2 tasses de pommes de terre bouillies, refroidies et coupées en cubes avec 1 tasse de concombres crus en cubes, et 1½ c. à soupe de piment vert déchiqueté, et 1c. à soupe d'oignon râpé. Humectez d'une sauce piquante française.

(c) Mélangez 2 tasses de pommes de terre froides, passées à la passoire, à 1 tasse de noix hachées et ajoutez-y 3 c. à soupe d'huile à salade avec 1 c. à soupe ou plus de vinaigre. Ajoutez 1 c. à soupe d'oignon doux râpé et assaisonnez fortement de sel et de tabasco.

(d) Ajoutez 2 œufs durs hachés et 1½ c. à soupe de piment vert déchiqueté aux ingrédients déjà énumérés au paragraphe (a).

(e) Mélangez 1½ tasse de pommes de terre bouillies, passées à la passoire avec 4 c. à soupe de "bacon" en dés cuit bien croustillant, 2 c. à soupe de piment vert déchiqueté et 1 c. à soupe d'oignon doux râpé. Humectez de 3 c. à soupe d'huile à salade et de 2 c. à soupe de vinaigre. Assaisonnez fortement de sel et de tabasco.

(f) ***Salade allemande:*** 3 tasses de pommes de terre bouillies froides en tranches assez épaisses. Versez 4 c. à soupe de graisse chaude de "bacon" ou de porc frais et ensuite ajoutez-y 2 c. à soupe de vinaigre (moitié Estragone, et moitié vinaigre de cidre ou de malt) et 2 c. à soupe d'oignons doux en petites tranches. Sel et tabasco au goût.

19. Q. Mentionnez cinq façons de faire une salade avec des œufs durs.

R. (a) Des œufs durs tranchés sur un lit de laitue ou de légumes verts.

(b) Des œufs durs creusés en timbales et farcis d'une salade telle que poulet, homard ou saumon.

(c) Des œufs durs farcis d'épinards marinés.

(d) Des tomates creusées en timbales et farcies de parts égales d'œufs brouillés et de céleri.

(e) Mêlez 4 œufs durs hachés, 4 c. à soupe de chacun des ingrédients suivants: céleri en cubes, olives en petites tranches, noix hachées et radis tranchés. Masquez de mayonnaise ou de sauce française.

20. Q. Mentionnez cinq variétés de salade de poulet.

R. (a) Mélangez 1 tasse de poulet cuit froid, coupé en dés avec 1 tasse de céleri haché et assez de mayonnaise pour humecter la salade.

(b) Aux mêmes ingrédients que ci-dessus (a), ajoutez 1 tasse de pommes surettes coupées en cubes, 2 c. à soupe de pois verts et 2 c. à soupe de noix hachées gros. Masquez d'une mayonnaise.

(c) Mélangez ½ tasse de chaque ingrédient suivant: volaille cuite coupée en dés, ris de veau cuit, châtaignes rôties coupées en cubes et concombres déchiquetés. Humectez de mayonnaise ou de sauce française.

(d) Mélangez ½ tasse de chaque ingrédient suivant: volaille cuite en cubes, "bacon" cuit bien croustillant et tomate en cubes. Masquez d'une mayonnaise quelconque.

(c) Mélangez ½ tasse de volaille cuite en cubes avec ½ tasse de champignons frits, ½ tasse de céleri en cubes et 6 sections de pamplemousse. Masquez d'une mayonnaise.

(f) Remplissez des timbales individuelles de l'une quelconque des salades données ci-dessus et couvrez d'aspic liquide. Démoulez alors et servez sur un lit de laitue.

21. Q. Mentionnez cinq façons d'apprêter les tomates en salade.

R. (a) On peut les trancher et les mélanger à d'autres ingrédients.

(b) On peut les couper en quatre ou huit sections et les servir en étoile.

(c) On peut les ouvrir et les servir en forme de fleur.

(d) On peut les creuser en timbales et les farcir de salades quelconques.

(f) On peut en faire des gelées ou des mousses (voir "Entrées").

22. Q. Mentionnez cinq salades qu'on peut faire avec des tomates tranchées ou coupées en quartiers avec mayonnaise.

R. On peut saupoudrer les quartiers ou les sections de:

(a) fromage râpé ou d'oignon râpé.

(b) d'oignon doux râpé et de concombre coupé en cubes.

(c) d'œufs durs hachés.

(d) de ciboulette hachée et de céleri haché menu.

(e) de châtaignes cuites tranchées et d'oignon doux râpé.

23. Q. Mentionnez cinq façons de farcir des timbales de tomates.

R. On peut les farcir:

(a) de n'importe quelle salade de légumes avec mayonnaise ou sauce française.

(b) de parts égales de ris de veau cuit, coupé en cubes et de céleri, le tout humecté de mayonnaise.

(c) de mousse de jambon.

(d) de crevettes, de céleri et de mayonnaise.

(e) de fromage à la crème mêlé avec la moitié autant d'olives hachées.

Toutes les espèces de mayonnaises peuvent être servies avec les salades ci-dessus.

24. Q. De quel liquide doit-on faire usage comme base des salades de gelées de légumes?

R. (a) De gelée d'aspic fortement aromatisée de jus de citron ou de vinaigre de Estragone.

(b) De gelée de citron légèrement sucrée.

25. Q. Nommez six légumes propres à faire d'excellentes gelées, soit seuls, soit amalgamés avec d'autres.

R. Les asperges, les choux, les concombres, les betteraves, les pois et les haricots verts.

26. Q. De quel liquide doit-on faire usage comme base des salades de gelées de fruits?

R. (a) De limonade, — en allouant 1 c. à soupe de gélatine pour toutes les 2 tasses de liquide.

(b) De tout jus de fruit, aromatisé de jus de citron, en allouant 1 c. à soupe de jus de citron pour toutes les 2 tasses de liquide.

(c) De "ginger ale", fortement aromatisée de jus de citron et légèrement sucrée, allouant 1 c. à soupe de gélatine pour toutes les 2 tasses de liquide.

27. Q. Mentionnez cinq combinaisons de légumes propres à faire de bonnes macédoines ou de bonnes gelées de légumes.

R. (a) Des pois, du céleri et des carottes cuites, coupées en cubes.

(b) Du chou déchiqueté, des piments et du céleri.

(c) De l'oignon doux coupé en cubes, du céleri déchiqueté, des piments verts et du piment rouge.

(d) Du chou déchiqueté, des pois et du céleri avec de l'oignon doux.

(e) Des pois, des pommes coupées en cubes, des concombres et des noix.

(f) Des betteraves cuites, coupées en cubes, du chou, du céleri et de l'oignon doux râpé.

On peut faire usage de gelée de citron légèrement sucrée comme liquide pour toutes ces combinaisons de légumes, quand on les sert en gelée.

28. Q. De quelles huiles fait-on usage dans les salades?

R. Outre l'huile d'olive, il y a plusieurs huiles végétales sur le marché dont on peut se servir en faisant les mayonnaises et les sauces françaises telle que Mazola ou Wesson.

29. Q. Quelles sont les principales variétés de mayonnaises?

R. Voyez sauces mayonnaise, épicurienne, ravigote, tyrolienne, virginienne et viennoise au chapitre des "Sauces".

30. Q. Quelles sont les principales variétés de sauces françaises?

R. Voyez les sauces Vashti et Yucatan au chapitre des "Sauces".

Petits biscuits

2 oeufs
3 tasses de farine
2 tasses de cassonnade
1/2 tasses de noix hachées
1 cuillerée à thé de canelle
1 cuillerée de soda à pâte
1/2 lbs de beurre

Defaire le beurre ~~et~~ ~~ts~~ le sucre.
Ajouter les oeufs.
Tamiser la farine et le soda puis la cannelle
Mettre reposer six heures au froid.

Recettes spéciales

Salade à la "Ginger Ale"

⅓ tasse d'eau bouillante
4 c. à soupe de jus de citron
6 c. à soupe de raisin Malaga coupé en deux
6 c. à soupe de pommes coupées en cubes
2 tranches d'ananas coupées en cubes
2 c. à soupe de gélatine
2 c. à soupe d'eau froide
1 tasse de ginger ale
4 c. à soupe de sirop de gingembre
6 c. à soupe de céleri tranché
2 c. à soupe de gingembre confit déchiqueté

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre la gélatine pendant 5 minutes dans de l'eau froide et faites fondre ensuite dans l'eau bouillante.

(b) Amalgamez tous les liquides et versez sur le fruit préparé dans un moule. Le sirop de gingembre vient des conserves de gingembre: on peut l'omettre.

Salade Claridge

2 tasses de jus de pamplemousse
Du sucre au goût
1 tasse de pulpe de pamplemousse
4 c. à soupe d'eau bouilllante
1 ou 2 c. à soupe de jus de citron
4 c. à soupe d'eau
1½ c. à soupe de gélatine

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre la gélatine dans l'eau froide pendant 5 minutes et ensuite faites fondre avec le sucre et l'eau bouillante, cuits ensemble pendant 5 minutes.

(b) Remplissez les moules de pulpe de pamplemousse déchiquetée et versez dessus le sirop mêlé au jus de fruit.

On peut aussi le servir en cubes dans les écorces vidées des pamplemousses et garnir de fromage à la crème bien mou et humecté de sauce mayonnaise ou française. Pour amollir le fromage à la crème, ajoutez-y du lait au moyen d'une fourchette jusqu'à ce qu'il soit assez éclairci pour passer à travers le tube à décorer.

Salade de luxe aux sardines

12 grosses sardines
1 c. à thé de sauce Worcestershire
2 gouttes de Tabasco
1 gros concombre
½ tasse de sauce française ou vinaigrette.
Laitue

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Réduisez les sardines en pâte et mêlez cette pâte à la sauce Worcestershire et au Tabasco.

(b) Tranchez le concombre très mince et posez les tranches sur les feuilles de laitue.

(c) Formez le mélange de pâte de sardine en petites boulettes et placez-les sur les tranches de concombres.

(d) Couvrez de sauce à salade française ou vinaigrette.

Salade Jewel

2 c. à soupe de gélatine
¾ tasse d'eau froide
½ tasse de concombres en dés
½ tasse de sucre
¾ tasse de jus de citron
2 tasses d'ananas coupé en dés

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre la gélatine dans 4 c. à soupe d'eau froide et ensuite faites fondre dans l'eau bouillante avec le sucre et le jus de citron.

(b) Mêlez avec le jus d'ananas et versez dans un moule sur l'ananas en cubes mêlé aux concombres. On doit toujours échauder l'ananas cru avant d'en faire une gelée. On peut faire usage d'ananas en conserve dans cette recette et les résultats seront excellents.

On peut remplacer le jus de citron en partie par le jus d'ananas ou de l'eau.

Biscuits aux dates

Gateau aux abricots

1 lb. de dates.
1 tasse de noix hachées
1 tasse de sucre blanc
3/4 tasse de farine
1/2 cuillerée à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
2 oeufs bien battus
1/4 tasse de beurre fondu

Gateaux aux abricots

3 oeufs
1 tasse de sucre
3 cuillerées à soupe d'eau chaude
1 tasse de farine
1 cuillerée à thé de poudre
1/3 tasse de beurre
2 tasses de cassonnade
caramel.

Pain au levain

1. Q. Quelles sont les deux grandes variétés de pain?

R. (a) Le pain à fermentation ***lente*** ou pain ***au levain.***
(b) Le pain à fermentation ***rapide*** ou pain fait avec de la ***poudre à pâte*** ou avec du ***bicarbonate de soude.***

2. Q. Qu'est-ce que le levain?

R. Le levain est une plante microscopique qui, comme tous les membres du règne végétal, dégage un gaz carbonique lorsqu'elle croît dans l'obscurité.

3. Q. Quelles sont les conditions nécessaires pour le développement de la vitalité du levain?

R. (a) Du sucre;
(b) de la chaleur;
(c) de l'humidité.

4. Q. Quelle est la température idéale pour la croissance ou la fermentation du levain?

R. Une température de 82 degrés Fahrenheit est considérée comme excellente, mais le levain fermentera plus ou moins rapidement à une température variant de soixante à quatre-vingt-dix degrés.

5. Q. Quelles sont les trois principales variétés de levain?

R. (a) Le levain ***liquide*** obtenu par l'usage du houblon sous certaines conditions.
(b) Le levain ***sec*** ou mélange de plantes de levain sec et de farine de blé-d'Inde (Royal).
(c) Le levain ***comprimé*** (Fleischmann).

6. Q. Quel est le genre de levain le plus employé?

R. Là où l'on peut se le procurer, le levain comprimé est le plus populaire, mais le levain sec donnera aussi de bons résultats lorsqu'on aura recours à la méthode indirecte de fermentation.

7. Q. Quel est l'avantage du levain sec sur le levain comprimé?

R. Le levain sec conserve sa vitalité beaucoup plus longtemps que le levain comprimé.

8. Q. Quelle est la durée moyenne d'un gâteau de levain sec?

R. On considère qu'un gâteau de levain sec peut se garder six mois, mais il est des cas où l'on en a obtenu de bons résultats au bout de deux années.

9. Q. Combien de temps le levain comprimé peut-il se garder?

R. Dans de bonnes conditions, le levain comprimé peut garder sa vitalité pendant une quinzaine de jours.

10. Q. *Dans quelles conditions le levain comprimé garde-t-il le mieux sa vitalité?*

R. (a) On peut le garder dans son enveloppe de papier d'argent, dans un endroit sec et frais.

(b) Ou bien, on peut le faire dissoudre dans l'eau, une tasse d'eau pour un gâteau de levain et le garder dans un endroit frais. Il doit ensuite être employé comme levain liquide, remplaçant le levain ainsi qu'une tasse du liquide requis par la recette.

11. Q. *Quel est l'avantage du levain comprimé sur le levain sec dans la fabrication du pain?*

R. On peut faire le pain beaucoup plus rapidement avec le levain comprimé qu'avec le levain sec.

12. Q. *Comment pouvez-vous dire que la vitalité du levain comprimé est intacte?*

R. (a) Le levain frais est sec et ne s'étire pas lorsqu'on le casse.

(b) Au lieu de dégager une odeur rance, le levain frais sent plutôt le fromage.

13. Q. *Comment calcule-t-on la quantité de levain à employer dans la fabrication du pain?*

R. Une once ou un gâteau de levain sec ou comprimé suffit pour faire lever une livre (trois tasses) de farine en une heure et demie à une température ordinaire (de 60 à 90° F.).

14. Q. *D'après quel principe certaines gens gardent-elles le levain comprimé dans une boîte de sel?*

R. Le sel exclut la chaleur et l'humidité, deux facteurs essentiels de fermentation.

15. Q. *Combien existe-t-il de genres de fermentation?*

R. On reconnaît deux genres de fermentation dans la fabrication du pain:

(a) la directe et

(b) l'indirecte.

16. Q. *En quoi la fermentation directe diffère-t-elle de l'indirecte?*

R. Dans la fermentation ***directe, toute*** la farine est ajoutée au liquide dans lequel le levain est dissous, au commencement, avec les autres ingrédients.

Dans la fermentation ***indirecte,*** seulement la ***moitié*** de la farine est ajoutée au liquide contenant le levain dissous, pour la première fermentation.

17. Q. *Quel est le meilleur genre de fermentation?*

R. On ne gagnerait absolument rien à employer la méthode indirecte de fermentation avec le levain comprimé, mais elle est obligatoire avec le levain sec.

18. Q. ***Quel autre nom donne-t-on parfois à la méthode indirecte?***

R. On l'appelle parfois la méthode "spongieuse" parce que le mélange du liquide contenant le levain dissous et la moitié de la farine est connu sous le nom ***"d'éponge"***.

19. Q. ***De quelle façon le sucre affecte-t-il la fermentation?***

R. Une petite quantité, une cuillerée à soupe pour une tasse de liquide, hâte la fermentation. Une plus grande quantité la retarde.

20. Q. ***Quel est le rôle du sel dans la fabrication du pain?***

R. (a) Il blanchit la croûte.
(b) Il ralentit la fermentation.
(c) Il améliore la saveur du pain.

21. Q. ***Qu'entend-on par farine forte?***

R. C'est une farine forte en gluten, c'est-à-dire, une farine faite d'un blé d'été.

22. Q. ***Pourquoi la farine riche en gluten est-elle plus favorable pour la fabrication du pain?***

R. Parce que le gluten est le principe élastique de la farine et qu'il donne une meilleure texture ainsi qu'une meilleure forme au pain.

23. Q. ***Par quelles conditions la pâte surit-elle durant la fermentation?***

R. (a) Lorsque la pâte lève à une température trop élevée.
(b) Lorsque le lait n'était pas frais.
(c) Lorsque la pâte lève à une température trop basse ou qu'il lui faut trop de temps pour doubler son volume.

24. Q. ***Si vous n'aviez pas de thermomètre, comment pourriez-vous savoir si la température de la pâte est convenable durant la période de fermentation?***

R. La pâte doit être tiède au toucher, mais pas chaude.

25. Q. ***Pendant combien de temps la pâte doit-elle être pétrie avant d'être mise à lever?***

R. Jusqu'à ce qu'une empreinte faite avec le doigt se remplisse rapidement lorsque celui-ci est ôté.

26. Q. ***Y a-t-il un avantage à pétrir la pâte plus longtemps?***

R. Aucun. Le pétrissage a pour unique but de distribuer le levain également dans la pâte.

27. Q. ***Jusqu'à quel point la pâte doit-elle lever?***

R. Jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume. A laisser lever la pâte plus haut, on risquerait de la faire surir.

28. Q. Comment peut-on savoir si la pâte a doublé son volume, oui ou non?

R. Lorsque l'empreinte faite dans la pâte avec l'index ne se remplit pas, c'est un signe que le levain a donné toute sa force.

29. Q. Avec la méthode indirecte, jusqu'à quel point doit-on laisser lever l'"éponge"?

R. Jusqu'à ce que l'"éponge" tombe immédiatement après avoir été touchée du doigt.

30. Q. De quelle façon ajoute-t-on le "shortening" à la pâte à pain?

R. (a) On peut ajouter le "shortening" fondu et refroidi au liquide tiède dans lequel le levain a été dissous.

(b) On peut encore ajouter le "shortening" fondu et refroidi après que la moitié de la farine a été mise dans le liquide.

(c) On peut enfin incorporer le "shortening" solide dans la farine qui doit servir à faire le pain.

31. Q. Quelle est la meilleure méthode d'ajouter le "shortening" à la pâte?

R. C'est purement matière de goût, car chacune de ces méthodes donne une texture qui diffère peu des autres.

32. Q. Comment doit-on ajouter les œufs à la pâte à pain?

R. (a) Ils peuvent être bien battus avec le sucre et ajoutés après que la moitié de la farine requise a été ajoutée au liquide contenant le levain dissous.

(b) Ils peuvent être ajoutés, un à un, et battus avec l'"éponge".

33. Q. Comment les blancs d'œufs seuls peuvent-ils être incorporés à la pâte?

R. Ils doivent d'abord être bien battus et être ensuite incorporés tout comme les œufs complets.

34. Q. Quand doit-on employer la mélasse ou la cassonnade dans la fabrication du pain?

R. On doit les employer de préférence au sucre blanc dans la fabrication du pain et des petits pains faits de farine complète ou farine Graham.

35. Q. Quel est le rôle du "shortening" dans la fabrication du pain?

R. (a) Il donne au pain une texture plus riche et plus courte.

(b) Il lui donne une meilleure saveur.

36. Q. Quels sont les liquides qu'il faut employer pour faire le pain?

R. Les plus communément employés sont l'eau et le lait, seuls ou en combinaison, mais on peut aussi faire du pain avec de la crème ou du jus de fruits.

37. Q. Comment peut-on précipiter la fermentation?

R. En augmentant la proportion de levain.

38. Q. Risque-t-on que le pain goûte le levain si une grande quantité de levain est employée?

R. Pas si l'on laisse au levain le temps de donner toute sa force avant de faire cuire le pain.

39. Q. Quelles conditions affectent la porosité du pain?

R. Le pain qui lève à une haute température est plus poreux que celui qui lève à une température plus basse. La température peut varier de soixante à quatre-vingt-dix degrés durant la période de fermentation, sans danger pour la pâte.

40. Q. Pourquoi faut-il, dans la fabrication des petits pains, que la pâte soit écrasée plusieurs fois?

R. Une pâte écrasée plusieurs fois possède une texture supérieure à une autre qui n'a levé qu'une seule fois.

41. Q. Que veut-on dire par "écraser" la pâte?

R. Cela signifie que la fermentation est arrêtée. On arrive à ce résultat en coupant simplement la pâte avec un couteau ou en l'écrasant avec les mains.

42. Q. Comment glace-t-on les petits pains?

R. Immédiatement avant de les mettre dans le fourneau, on doit en recouvrir la surface légèrement avec un liquide fait d'un œuf bien battu, délayé dans une cuillerée à soupe de lait. Au lieu d'employer l'œuf complet, on peut se servir du jaune simplement. On peut encore glacer les petits pains en en badigeonnant la surface avec un liquide fait d'une cuillerée à thé de fécule de maïs cuite dans la moitié d'une tasse d'eau.

43. Q. Est-il nécessaire de faire bouillir le liquide employé dans la fabrication du pain?

R. C'est là une sage précaution qui peut empêcher la pâte de surir. Les boulangers prétendent que le pain fait avec un liquide stérilisé se conserve beaucoup mieux.

44. Q. Pourquoi humecte-t-on les pains avant de les faire lever?

R. Pour empêcher qu'une croûte se forme pendant la période de fermentation.

45. Q. Où faut-il mettre lever le pain?

R. A la chaleur et dans un endroit où il n'y a pas de courants d'air. Une boîte en carton ondulée constitue une excellente protection.

46. Q. Quelle précaution faut-il prendre lorsque un bol contenant de la pâte est placé dans un plat d'eau chaude pour hâter la fermentation?

R. La pâte doit être retournée de temps en temps afin que la chaleur l'affecte également.

47. Q. Quelle doit être la température de l'eau dans laquelle un plat de pâte est mis à lever?

R. Cette eau doit être de 110° F., c'est-à-dire, assez chaude pour que, la main dedans, on puisse compter au moins jusqu'à 25.

48. Q. Quelles recettes faut-il suivre pour faire du pain avec de la farine complète, de la farine Graham ou de la farine de seigle?

R. Les mêmes que pour le pain de farine blanche, remplaçant toutefois la moitié de la farine blanche par l'une ou l'autre des farines mentionnées et employant de la cassonnade à la place du sucre blanc.

49. Q. A quelle température faut-il faire cuire le pain?

R. La température initiale du four doit être de 400° F., mais lorsque le pain a commencé à changer de couleur, on diminue la température à 350° pour le reste de la cuisson.

50. Q. Combien de temps faut-il à un pain d'une livre pour cuire?

R. Environ une heure.

51. Q. Comment voit-on que le pain est cuit?

R. (a) Lorsqu'un pain est bien cuit, il glisse facilement de la casserole.

(b) Le pain frais bien cuit dégage une odeur caractéristique aisément reconnaissable.

52. Q. Comment peut-on évaluer le nombre de pains que l'on peut obtenir d'une certaine quantité de pâte?

R. Par le nombre de tasses de liquide employées, comptant une tasse de liquide pour chaque pain d'une livre.

53. Q. Pourquoi faut-il refroidir, avant de la mouler, la pâte à brioches ou toute autre pâte riche?

R. Parce que le moulage est ensuite beaucoup plus facile.

54. Q. Pourquoi, durant la période de fermentation, la pâte tombe-t-elle parfois sur les côtés de la casserole, au lieu de se gonfler au-dessus?

R. Parce que la farine employée ne contenait pas suffisamment de gluten.

55. Q. Comment doit-on incorporer les fruits dans la pâte à pain?

R. On les mêle généralement à la pâte lorsque la moitié de la farine environ a été ajoutée.

56. Q. Est-il nécessaire d'enfariner les fruits employés dans la fabrication du pain?

R. Non, on enfarine les fruits et les amandes lorsqu'il s'agit de gâteaux seulement.

57. Q. Que doit-on faire avec le pain après l'avoir retiré du four?

R. On doit le laisser se refroidir sans le couvrir. Il est très mauvais d'envelopper le pain chaud dans un linge pour la période de refroidissement, car cela a pour effet de provoquer de la moisissure à l'intérieur.

58. Q. Comment obtient-on une croûte molle?

R. Pour obtenir une croûte molle, on doit, en défournant, frotter le pain de beurre fondu. Le blanc d'œuf produit une croûte dure et cassante.

59. Q. En quoi le lait est-il supérieur à l'eau dans la fabrication du pain?

R. Le lait donne une texture plus tendre et plus blanche que lorsque l'eau seule est employée.

60. Q. Quel avantage offre l'eau dans laquelle des pommes de terre ont cuit, sur l'eau claire?

R. L'eau de pommes de terre produit un pain plus humide.

61. Q. Comment voyez-vous que la pâte contient suffisamment de farine?

R. On doit ajouter de la farine jusqu'à ce que la pâte cesse de coller aux mains.

62. Q. Quelle quantité de pâte doit-on mettre dans les casseroles à pain?

R. La pâte doit remplir à moitié les casseroles préalablement beurrées. De cette façon, il lui reste suffisamment d'espace pour doubler son volume avant d'être mise au four.

63. Q. Quelle différence y a-t-il entre le pain français et le pain anglais?

R. Le véritable pain français est fait à l'eau et ne contient ni "shortening", ni sucre; il est par conséquent beaucoup plus sec et plus dur que le pain anglais, fait avec du sucre, du lait et du "shortening".

64. Q. Dites comment il se fait que l'on peut servir des petits pains fraîchement cuits au déjeuner, sans qu'ils aient préalablement levé.

R. Ces petits pains peuvent être préparés la veille et, lorsqu'ils sont prêts à mettre au four, on peut les déposer dans la glacière jusqu'au lendemain matin. On les en retire alors, une demi-heure avant de les faire cuire, les laissant dans la cuisine jusqu'au moment de les enfourner, puis on les sert chauds au déjeuner.

65. Q. Comment peut-on, sans thermomètre, reconnaître que la température du four est propice à la cuisson du pain?

R. Si l'on peut garder sa main à peine cinq minutes dans un four, c'est qu'il est à point pour la cuisson. Une autre épreuve consiste à faire brunir un papier blanc dans le four dans l'espace de cinq minutes.

66. Q. Quelle précaution essentielle faut-il prendre en donnant la forme voulue aux petits pains?

R. Il faut d'abord faire une boule de la pâte avant de lui donner sa forme définitive.

67. Q. Quelle précaution doit-on prendre, en hiver, avec la farine que l'on emploie pour faire du pain?

R. En hiver, il faut avoir soin de réchauffer légèrement la farine afin qu'elle ne refroidisse pas le levain.

68. Q. Quelles conditions régissent la quantité de levain à employer dans la fabrication du pain?

R. La quantité de levain à employer dépend de la quantité de farine en même temps que de la durée de la fermentation. Si l'on double la quantité de levain, il faut diminuer de moitié la durée de la fermentation.

69. Q. Comment calculer la farine qu'il faudra employer dans la fabrication du pain?

R. On doit ajouter toujours au moins trois fois autant de farine que de liquide employé, soit eau, lait ou crème. Il se peut qu'il faudra ajouter plus en roulant la pâte, mais cette dernière quantité n'entre pas en jeu quand il s'agit de trouver la moitié de la farine.

70. Q. Comment faire un pain aux noix avec le levain?

R. En ajoutant tout simplement 4 cuillerées à soupe de noix hachées pour chaque tasse de farine employée, à n'importe quelle recette.

Pain à la poudre à pâte

(Méthode rapide)

1. Q. Quel est l'agent de fermentation employé pour la fabrication du pain d'après la méthode rapide?

R. Le bicarbonate de soude, mieux connu sous le nom de "soude à pâte" en combinaison avec un acide, comme par exemple l'acide tartarique ou l'acide phosphatique.

2. Q. Qu'est-ce que la poudre à pâte?

R. La poudre à pâte est une combinaison commerciale de soude et de quelque acide, généralement mélangée avec de l'amidon.

3. Q. Qu'entend-on par "saleratus"?

R. C'est un autre nom que l'on donne au bicarbonate de soude.

4. Q. Comment évalue-t-on la quantité de poudre à pâte à employer pour les pains chauds ou les pains instantanés?

R. On ajoute généralement deux cuillerées de poudre à pâte pour chaque tasse de farine.

5. Q. ***Quand doit-on employer la soude à la place de la poudre à pâte et comment évalue-t-on la quantité requise?***

R. Lorsqu'une recette pour gâteau ou pain instantané demande un acide, on doit employer la soude à pâte, seule ou en combinaison avec la poudre à pâte. La quantité de soude à pâte est toujours proportionnée à la quantité de liquide exigée par la recette. Une cuillerée à thé de soude doit être ajoutée pour chaque chopine (deux tasses) de liquide, peu importe le genre.

6. Q. ***Que signifient une couleur brune et une odeur forte dans un gâteau ou dans les pains instantanés?***

R. C'est qu'on a employé trop de bicarbonate de soude.

7. Q. ***Pourquoi faut-il que tous les ingrédients qui doivent servir à la confection de gâteaux ou pains instantanés soient gardés au froid jusqu'au moment d'être mis au four?***

R. C'est pour que toute la puissance d'expansion du gaz carbonique se dégageant de la soude et de l'acide puisse atteindre son point le plus élevé durant la cuisson.

8. Q. ***Dites exactement ce qui arrive lorsque pour la fermentation d'une pâte on fait usage de poudre à pâte ou de soude avec un acide.***

R. Le gaz $H^2 (CO^3)$, communément connu sous le nom de "gaz d'acide carbonique", se dégage de la poudre à pâte comme résultat de la réaction d'un acide plus fort. Le gaz d'acide carbonique possède une grande puissance d'expansion et c'est dans l'effort qu'il fait pour sortir de la pâte qu'il fait lever celle-ci. Pendant ce temps-là, la chaleur du four sèche la pâte, et si la cuisson s'opère correctement, celle-ci se trouve arrêtée à sa plus grande hauteur à sa sortie du four.

9. Q. ***Pourquoi faut-il procéder avec discernement dans l'emploi de la poudre à pâte ou autres agents de fermentation artificielle?***

R. Parce que lorsque ces agents sont employés trop libéralement, les résidus des minéraux qu'ils contiennent peuvent avoir des résultats néfastes sur le système digestif.

10. Q. ***Pourquoi faut-il se hâter d'enfourner les pâtes à gâteaux ou pains instantanés?***

R. Afin que la réaction entre la soude et l'acide ne se produise pas avant que la pâte ait commencé à durcir.

11. Q. ***Si la pâte à gâteau ou à pain instantané ne peut être mise à cuire immédiatement après avoir été préparée, quelle précaution faut-il prendre pour assurer les meilleurs résultats?***

R. La pâte qui ne peut être cuite immédiatement doit être mise dans la glacière jusqu'au moment de la cuisson.

12. Q. ***Par quelles conditions la soude avec un acide ou la poudre à pâte donne-t-elle les meilleurs résultats?***

R. Il faut de l'humidité et de la chaleur pour que la soude réagisse avec un acide.

13. Q. Pourquoi les pains chauds s'affaissent-ils parfois au moment de la sortie du four?

R. (a) C'est parce qu'on a employé trop de poudre à pâte pour la quantité de farine.

(b) Ou bien, c'est que le pain n'est pas suffisamment cuit.

14. Q. A quelle température doit-on cuire les pains instantanés contenant une forte proportion de soude et d'acide?

R. Une pâte contenant plus d'une cuillerée à thé de poudre à pâte pour une tasse de farine devrait toujours être cuite dans un four très chaud (de 400 à 450 degrés).

15. Q. Comment obtient-on des biscuits tendres et légers?

R. (a) Il faut suivre une bonne recette comportant 2½ cuillerées à thé de poudre à pâte et une cuillerée à soupe de "shortening" pour chaque tasse de farine. La moitié autant de liquide, soit tout lait ou moitié lait moitié eau, que de farine.

(b) La pâte à biscuits doit être manipulée le moins possible et doit être cuite dans un four chauffé à 450 degrés immédiatement après sa préparation. Lorsqu'on ne peut la mettre au four immédiatement, on doit la garder dans la glacière jusqu'au moment de la cuisson.

16. Q. Pourquoi arrive-t-il parfois que les biscuits ne lèvent pas après avoir été mis au four?

R. C'est que le four n'est pas assez chaud ou qu'on a laissé la pâte reposer trop longtemps dans un endroit chaud avant de la mettre au four.

17. Q. Pourquoi les biscuits sont-ils parfois coriaces?

R. Cela peut être attribué au fait que la quantité de "shortening" employée n'était pas suffisante ou que l'on a trop manipulé la pâte avant de l'enfourner.

18. Q. Quelle est la façon ordinaire de procéder pour la préparation des pains chauds ou pains fermentés au moyen de la soude et d'un acide?

R. (a) Tamiser la farine avec la poudre à pâte ou soude et le sel.

(b) Incorporer le "shortening" refroidi avec une fourchette ou deux couteaux jusqu'à ce que les morceaux ne soient pas plus gros qu'un pois.

(c) Ajouter, en brassant, les liquides froids.

(d) Mettre sur la planche et abattre légèrement avec les mains. Diviser, former et faire cuire sur une tôle beurrée dans un four à 450 degrés.

19. Q. Quelle différence y a-t-il entre les "Scones" et les "biscuits"?

R. A proprement parler, les "Scones" sont des biscuits auxquels on a ajouté des œufs au liquide employé.

20. Q. *Quelle précaution faut-il prendre lorsque, dans la confection des biscuits, on substitue du lait sur au lait doux?*

R. Si la recette demande de la poudre à pâte, employez la moitié de la quantité demandée lorsque vous faites usage de lait doux et ajoutez ¼ de cuillerée à thé de soude pour chaque tasse de liquide que comporte la recette. La poudre à pâte peut être omise et la soude ajoutée dans la proportion de ½ cuillerée à thé par tasse de liquide, mais la première méthode donne les meilleurs résultats.

21. Q. *Quel est l'avantage du lait sur sur le lait doux dans la confection des biscuits ou pains instantanés?*

R. Le lait sur donne un biscuit plus tendre.

22. Q. *Peut-on substituer du lait de beurre au lait sur?*

R. Oui, et avec d'excellents résultats.

23. Q. *Qu'entend-on par lait sur?*

R. En art culinaire, lait sur veut dire un lait épais ou caillé. Si le lait n'est que légèrement sur, il faut diminuer la quantité de soude en proportion.

24. Q. *Quelle précaution ne doit-on jamais manquer de prendre en faisant des muffins?*

R. Les moules à muffins graissés doivent toujours être chauffés avant que l'on y verse la pâte claire, car s'il en était autrement, les muffins colleraient aux moules.

25. Q. *Quelle différence y a-t-il entre les muffins et les biscuits à la Madeleine ou "crumpets"?*

R. La pâte est la même pour les deux, mais dans le cas des "crumpets", la pâte est cuite comme une crêpe épaisse, dans une poêle graissée, tandis que les muffins sont toujours cuits dans des moules creux.

26. Q. *Qu'est-ce que les gaufres?*

R. Les gaufres sont tout simplement une variété de crêpes dont la pâte est cuite dans un fer spécial, creux et quadrillé. Elles doivent être servies aussitôt cuites.

27. Q. *Qu'est-ce que le biscuit "shortcake"?*

R. C'est un biscuit fait d'une pâte riche, cuit dans un moule à gâteau étagé rond ou carré, que l'on ouvre, beurre et garnit de fruits sucrés. (voir "biscuits à thé")

28. Q. *Quelle est la différence entre la pâte à rouler et la pâte à la cuiller?*

R. La seconde contient la ***moitié autant*** de liquide que de farine et la première ***autant*** de liquide que de farine.

29. Q. *Comment faire des timbales suédoises?*

R. On se sert de la pâte des "Popovers" avec un fer spécial que l'on plonge dans de la graisse chaude. Les directions plus explicites viennent avec les fers.

Recettes de pain

Pain blanc ordinaire

2 gâteaux de levain comprimé Fleischmann
2 c. à soupe de sucre
12 tasses de farine à pain
4 tasses d'eau tiède ou lait
2 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans l'eau tiède avec le sucre, puis ajoutez le beurre fondu et refroidi.

(b) Ajoutez la moitié de la farine et battez bien.

(c) Ajoutez le sel avec le reste de la farine et pétrissez jusqu'à ce qu'une empreinte faite dans la pâte avec le doigt se remplisse rapidement.

(d) Humectez la pâte avec de l'eau tiède et placez-la à la chaleur jusqu'à ce que son volume ait doublé. (70 à 90°).

(e) Moulez en pains, remplissant la moitié des casseroles préalablement beurrées, humectez de nouveau d'eau chaude et laissez lever au double du volume à peu près 3 heures en tout.

(f) Faites cuire dans un four chauffé à 400° jusqu'à ce que les pains commencent à dorer, puis abaissez la température à 350° et laissez cuire pendant une heure si vos pains sont des pains d'une livre. Frottez les pains de beurre en les enlevant des casseroles.

En employant seulement la moitié d'un gâteau de levain, on doit laisser lever le pain à peu près 9 heures.

Petits pains viennois

1 tasse de lait tiède
1 c. à soupe de sucre
1 œuf ou 2 jaunes ou 1 blanc battu
3 tasses ou plus de farine à pain
2 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de sel
1 à 3 gâteaux de levain, comprimé Fleischmann selon le temps de fermentation

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans le lait tiède avec le sucre, puis ajoutez le beurre fondu et battez avec la moitié de la farine.

(b) Ajoutez l'œuf battu ou les jaunes ou le blanc, ensuite le reste de la farine et le sel et encore assez de farine pour que la pâte ne colle pas aux doigts.

(c) Pétrissez jusqu'à ce qu'une empreinte faite avec le doigt dans la pâte se remplisse rapidement.

(d) Formez la pâte en boule et humectez-la avec de l'eau tiède.

(e) Laissez-la lever à la chaleur (70 à 90°) jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume, (½ à 1½ heure), suivant la quantité de levain, puis laissez-la lever de nouveau.

(f) Ecrasez-la de nouveau et formez-la en pains de la forme désirée.



1—BISCUITS A THÉ (page 164)
2—PETITS PAINS VIENNOIS (page 156)
3—BRIOCHES (page 158)
4—POPOVERS (page 165)
5—PETITS PAINS A LA CANNELLE (page 160)

(g) Lorsque les petits pains ont doublé leur volume, glacez-les avec un œuf battu et 1 c. à soupe de lait, puis faites-les cuire dans un four chauffé à 400° pendant quinze minutes. Les petits pains doivent être placés sur une tôle graissée pour leur dernière levée.

Petits pains français croustillants

1 tasse d'eau tiède
1 c. à thé de sel
3 tasses ou plus de farine à pain
1 gâteau de levain comprimé Fleischmann

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans l'eau tiède et incorporez la moitié de la farine.

(b) Ajoutez le sel et le reste de la farine et pétrissez jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts en ajoutant plus de farine s'il le faut.

(c) Humectez le dessus avec de l'eau tiède et laissez lever au double du volume dans un endroit chaud (70 à 90°). Ecrasez la pâte et laissez lever de nouveau.

(d) Donnez aux petits pains la forme désirée et laissez lever de nouveau au double du volume sur une tôle beurrée, après quoi faites cuire dans un four chauffé à 400° pendant 10 ou 15 minutes. On doit les glacer avec un blanc d'œuf battu et délayé dans une quantité égale d'eau, juste avant de les mettre au four. Les petits pains croustillants ne doivent pas se toucher pendant la cuisson.

Brioches françaises ou gâteaux à café

1 tasse de lait tiède
4⅔ tasses de farine à pain (pas plus)
½ tasse de sucre
2 gâteaux de levain comprimé Fleischmann
⅔ tasse de beurre
4 jaunes d'œufs
3 œufs complets
1 c. à thé d'essence de ratafia

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans le lait tiède et incorporez la moitié de la farine.

(b) Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et ajoutez à la pâte, puis incorporez les œufs complets un à un, battant ***avec la main*** jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

(c) Mélangez avec les doigts le beurre avec le reste de la farine et battez ensuite dans la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et légère.

(d) Ajoutez l'essence et laissez lever jusqu'au double du volume dans un bol beurré (70 à 90°). Cette opération devrait prendre 4 ou 5 heures.

(e) Lorsque la pâte a doublé son volume, placez-la dans la glacière pour la nuit.

(f) Le lendemain, abattez la pâte à un demi-pouce d'épaisseur, badigeonnez-la de beurre fondu et pliez-la en trois comme une lettre que l'on veut mettre dans une enveloppe.

(g) Découpez la pâte ainsi pliée en tranches d'un pouce sur la largeur et laissez lever sur une tôle beurrée.

(h) Prenez les morceaux de pâte qui ont doublé de volume, entre le pouce et l'index de chaque main et tortillez-les dans les deux sens opposés, puis formez-en des brioches (voir illustration).

(i) Laissez lever la pâte pendant 15 minutes, faites cuire les brioches dans un four chauffé à 400°. Après refroidissement, badigeonnez-les avec une glace faite de sucre en poudre, humecté avec du lait et de l'essence de vanille.

Les brioches peuvent aussi être placées, pour la cuisson, dans de petits moules beurrés en forme de timbales.

Rouleau à thé (suédois)

1 gâteau de levain comprimé Fleischmann
½ tasse d'eau tiède
4 c. à soupe de sucre
½ c. à thé de sel
1 œuf complet
½ tasse de lait tiède
3½ tasses de farine à pain
2 c. à thé de sucre
3 c. à soupe de beurre fondu
1 jaune d'œuf

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans l'eau tiède, puis mélangez avec le lait et la plus petite quantité de sucre.

(b) Ajoutez la moitié de la farine et battez bien, puis battez les œufs avec le sucre et ajoutez à la pâte.

(c) Ajoutez le reste de la farine et pétrissez jusqu'à élasticité en se servant de plus de farine s'il le faut.

(d) Etendez la pâte jusqu'à ce qu'elle ait à peu près l'épaisseur d'un poûce, badigeonnez-la avec du beurre fondu et saupoudrez généreusement de noix, de raisins, de sucre et de cannelle, (1 c. à thé de cannelle pour 2 c. à soupe de sucre).

(e) Formez comme un gâteau roulé, et lorsque la pâte aura levé, glacez à l'œuf et faites cuire dans un four chauffé à 400° pendant une demi-heure, c'est-à-dire jusqu'à ce que la surface en soit bien dorée.

Croissants français

1 tasse de lait tiède
3 tasses ou plus de farine à pain
1 tasse de beurre
½ c. à thé de sel
1 c. à soupe de sucre
1 gâteau de levain comprimé Fleischmann

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans le lait tiède et ajoutez le sucre et 1 c. à soupe de beurre, incorporant ensuite la moitié de la farine.

(b) Ajoutez le reste de la farine avec le sel et pétrissez bien, ajoutant de la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts.

(c) Faites une boule de la pâte, badigeonnez-la avec de l'eau tiède et laissez lever dans un bol beurré jusqu'au double de son volume (70 à 90°).

(d) Mettez sur la glace pendant 20 minutes, puis roulez en rectangle et badigeonnez avec 4 c. à soupe de beurre en crème. Pliez en trois épaisseurs comme une lettre pour une enveloppe et étendez et pliez encore trois fois, badigeonnant chaque fois avec 4 c. de beurre en crème et repliant comme la pâte feuilletée.

(e) Laissez refroidir dans la glacière pendant 2 heures, puis étendez aussi mince que possible et découpez en une série de triangles, tous de mêmes dimensions.

(f) Commençant à l'une des pointes du triangle, roulez vers le centre et formez en croissant.

(g) Remettez sur la glace jusqu'à ce que très froid et faites cuire, jusqu'à ce que les croissants soient bien dorés, dans un four chauffé à 400°; ayant eu soin de les glacer avec un œuf battu avant de les mettre au four.

Doigts à la crème

½ tasse de crème douce épaisse tiède
¼ c. à thé de sel
1 blanc d'œuf bien battu
1½ de farine
1 gâteau de levain comprimé Fleischmann
2 c. à soupe de sucre
4 c. à soupe d'eau tiède

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans l'eau tiède et ajoutez la crème tiède et le sucre.

(b) Incorporez la moitié de la farine, puis le blanc d'œuf bien battu.

(c) Ajoutez le reste de la farine avec le sel et pétrissez, ajoutant ce qu'il faut de farine pour empêcher la pâte d'adhérer aux doigts.

(d) Formez en boule, humectez d'eau chaude, placez dans un bol beurré et laissez lever jusqu'au double du volume dans un endroit chaud. (70 à 90°).

(e) Ecrasez la pâte et laissez-la lever de nouveau, puis abattez-la à ½ pouce d'épaisseur et découpez-la avec un emporte-pièce à doigts de dame ou moulez à la forme désirée.

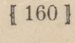
(f) Laissez lever et doubler de volume sur une tôle beurrée placée dans un endroit tiède, (70 à 90°), puis faites cuire pendant 10 à 15 minutes dans un four chauffé à 400°.

Brioches à la cannelle

1 tasse de lait tiède
2 c. à soupe de beurre
3 tasses ou plus de farine à pain
1 à 3 gâteaux de levain comprimé Fleischmann
1 c. à soupe de sucre
4 jaunes d'œufs
1 c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans le lait tiède, ajoutez le sucre et incorporez la moitié de la farine.



(b) Ajoutez les jaunes bien battus et le sel ainsi que le reste de la farine, pétrissant jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts en ajoutant plus de farine s'il le faut.

(c) Formez en boule, humectez d'eau chaude, placez dans un bol beurré et laissez lever jusqu'au double du volume dans un endroit chaud. (70 à 90°).

(d) Ecrasez la pâte et laissez-la lever de nouveau au double de son volume. Etendez à un quart de pouce d'épaisseur que vous badigeonnerez de beurre fondu et saupoudrerez généreusement de cannelle et de sucre. (1 c. à thé de cannelle pour 2 c. à soupe de sucre).

(e) Roulez comme un gâteau roulé et découpez en tranches d'un pouce d'épaisseur. Placez sur une tôle à cuire beurrée et laissez bien lever.

(f) Badigeonnez de beurre fondu et saupoudrez du mélange de cannelle et de sucre. Faites cuire ensuite pendant 20 minutes à peu près dans un four chauffé à 400°.

Gâteau aux pommes hollandais

Les mêmes ingrédients que pour le Rouleau à thé suédois.

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Préparez la pâte de la même façon que pour le rouleau à thé suédois, puis étendez-la à un demi-pouce d'épaisseur.

(b) Mettez la pâte dans une lèchefrite ronde et couvrez-la de tranches de pommes surettes généreusement saupoudrées de sucre et de cannelle et garnies de beurre, (2 c. à soupe de sucre pour 1 c. à thé de cannelle).

(c) Laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle soit devenue légère, (70 à 90°), puis faites cuire dans un four chauffé à 400°, couverte d'abord jusqu'à ce que les pommes deviennent tendres, puis ensuite découvertes jusqu'à ce que les pommes soient dorées.

(d) Coupez en morceaux comme une tarte.

Sally Lunn

1 gâteau de levain comprimé Fleischmann
2 tasses de farine à pain
1 tasse de lait tiède
1 œuf
2 c. à thé de sucre
½ c. à thé de sel
2 c. à soupe de beurre fondu

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain avec le sucre dans le lait tiède, puis incorporez la moitié de la farine. Ajoutez l'œuf bien battu.

(b) Ajoutez le beurre, le reste de la farine avec le sel et battez comme il le faut.

(c) Mettez la pâte dans des moules à muffins graissés ou moules en tête de Turc et laissez lever au double du volume (70 à 90°).

(d) Glacez avec un jaune d'œuf et faites cuire pendant 20 minutes dans un four chauffé à 400°, c'est-à-dire jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Galettes de sarrasin

1 gâteau de levain comprimé Fleischmann
2 tasses d'eau tiède
1½ c. à thé de sel
1 tasse de farine blanche
1 tasse de lait tiède
2 tasses de farine de sarrasin
2 c. à soupe de cassonnade

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans l'eau tiède, puis mélangez avec le lait et le sucre.

(b) Ajoutez la farine avec le sel et battez à fond.

(c) Laissez pendant environ 1½ heure dans un endroit chaud. (70 à 90°).

(d) Battez bien et faites cuire sur une poêle bien graissée.

Si l'on juge à propos de laisser lever la pâte à galettes de sarrasin durant toute la nuit, on emploiera seulement la moitié d'un gâteau de levain et l'on ajoutera ½ c. à thé de sel.

Pain de son (recette spéciale)

2 gâteaux de levain comprimé Fleischmann
1 tasse d'eau tiède
4 c. à soupe de beurre
5 tasses de son
2 tasses de lait tiède
7 tasses de farine blanche
½ tasse de mélasse
2 c. à soupe de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans l'eau tiède et mélangez avec le lait et la mélasse.

(b) Ajoutez 4 tasses de farine blanche et battez bien.

(c) Ajoutez les autres ingrédients et plus de farine si nécessaire, pétrissant jusqu'à ce que la pâte cesse d'adhérer aux mains.

(d) Laissez lever pendant environ 2 heures, jusqu'au double du volume. (70 à 90°).

(e) Partagez la pâte en pains de grosseur suffisante pour remplir les casseroles à moitié.

(f) Laissez de nouveau lever au double du volume, puis faites cuire à point dans un four chauffé à 350°, pendant 45 à 60 minutes.

Pain de blé entier (recette spéciale)

1 gâteau de levain comprimé Fleischmann
4 c. à soupe de cassonnade ou de mélasse
2 c. à soupe de beurre
1 tasse d'eau tiède
1 tasse de lait tiède
1 tasse de farine blanche
4 tasses de farine Graham ou de blé complet

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans l'eau tiède avec le lait et la mélasse.

(b) Ajoutez le beurre fondu et les autres ingrédients.

(c) Remplissez à moitié les casseroles à pain préalablement beurrées et laissez lever au double du volume dans un endroit chaud. (70 à 90°).

(d) Lorsque la pâte aura doublé de volume, faites cuire pendant 1 heure dans un four chauffé à 350°.

Pain de farine d'avoine

1 gâteau de levain comprimé Fleischmann	2 tasses d'eau bouillant
½ tasse d'eau tiède	4 c. à soupe de cassonnade
4 tasses de farine tamisée	2 tasses de farine d'avoine
2 c. à soupe de beurre fondu	1 c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans l'eau tiède avec le beurre et le sucre.

(b) Versez l'eau bouillante sur la farine d'avoine et laissez reposer jusqu'à ce qu'elle soit tiède.

(c) Ajoutez le levain dissous à la farine d'avoine et à l'eau et incorporez 1 tasse de farine blanche. Laissez lever jusqu'à ce que doublé de volume dans un endroit chaud, c'est-à-dire jusqu'à ce que la pâte s'affaisse au toucher.

(d) Incorporez le reste de la farine blanche et laissez lever de nouveau jusqu'au double du volume dans un endroit chaud.

(e) Formez en pains de grosseur suffisante pour remplir à moitié les casseroles préalablement graissées et laisser lever au double du volume.

(f) Humectez d'eau chaude et faites cuire pendant environ 1 heure dans un four chauffé à 350°.

Pain de gluten (pour les diabétiques)

1 gâteau de levain comprimé Fleischmann	1 tasse de lait tiède
1 tasse d'eau tiède	1 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de sel	1 c. à soupe de sucre
3 tasses de farine de gluten	

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans l'eau tiède et mélangez avec le lait et le sucre.

(b) Ajoutez graduellement la farine avec le sel et pétrissez bien.

(c) Ecrasez la pâte et remplissez à moitié les casseroles à pain préalablement graissées. Laissez lever au double du volume (70 à 90°).

(d) Faites cuire pendant environ 45 minutes dans un four à 350°.

On peut faire des petits pains avec les pâtes ci-dessus, simplement en leur donnant la forme voulue et en les laissant lever sur une tôle à cuire beurrée.

Galettes à thé ou biscuits à thé

2 tasses de farine à pain
1 tasse de lait ou moitié lait moitié eau
5 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à soupe de beurre ou saindoux refroidi
1 c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Tamisez la farine avec le sel et la poudre à pâte.

(b) Faites entrer le beurre refroidi avec une fourchette ou deux couteaux.

(c) Ajoutez les liquides refroidis et agitez le tout légèrement au moyen d'une fourchette.

(d) Etendez sur la planche à ¾ de pouce d'épaisseur et roulez ***très légèrement*** avec le rouleau à pâte.

(e) Découpez en petites rondelles, badigeonnez de lait et faites cuire dans un four chauffé à 450°.
Tous les ingrédients doivent être bien refroidis.

Variétés

Biscuits au fromage

Etendez la pâte à galettes à thé et saupoudrez généreusement de fromage râpé. Roulez comme pour un gâteau roulé et coupez en tranches d'un pouce d'épaisseur. Badigeonnez de lait et faites cuire dans un four chauffé à 450°.

Biscuits à la cannelle

Préparez la pâte comme pour les biscuits au fromage, mais badigeonnez de beurre fondu et saupoudrez libéralement de sucre et de cannelle (2 c. à soupe de sucre pour 1 c. à thé de cannelle). Finissez comme les biscuits au fromage.

Biscuits à l'orange

Préparez la pâte comme pour les précédents, puis badigeonnez de beurre fondu et saupoudrez libéralement de parties égales de zeste d'orange et de sucre. Finissez comme les biscuits au fromage.

Biscuits de fée

Faites une pâte à biscuits, mais ajoutez en plus 1 ou 2 c. à soupe de liquide. Mettez 2 c. à soupe de sirop d'orange dans les moules à muffins beurrés, puis remplissez-les de pâte. Faites cuire comme les biscuits à thé et, après cuisson, versez sur chacun 1 c. à thé de sirop d'orange. ***Pour obtenir le sirop d'orange,*** faites bouillir ensemble, pendant 3 minutes, ½ tasse de sucre, 1 c. à soupe de beurre, 4 c. à soupe d'eau, l'écorce râpée d'une orange et 1 c. à thé de jus de citron à 450°.



Muffins à la farine de blé-d'Inde

1 tasse de farine de blé-d'Inde
4 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
1 tasse de lait
1 tasse de farine à pâte
2 c. à soupe de sucre
1 œuf
1 c. à soupe de graisse de "bacon" ou autre graisse

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez bien les ingrédients secs.

(b) Battez l'œuf avec les ingrédients liquides et mélangez avec les ingrédients secs.

(c) Remplissez à moitié les moules à muffins graissés et chauffés très chauds, et faites cuire durant 20 minutes dans un four chauffé à 400°.

Une excellente variation consiste à ajouter à la recette ci-dessus 1 tasse de "bacon" cuit taillé en dés, juste avant de verser dans les moules à muffins.

Sally Lunn instantanés

1 tasse de lait
3 œufs
2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à soupe de beurre
2 tasses de farine
½ c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez les ingrédients secs et battez à fond avec les jaunes et le lait.

(b) Incorporez les blancs d'œufs battus en neige et versez la pâte dans les moules graissés et chauffés, et faites cuire pendant environ 20 minutes dans un four chauffé à 400°.

Pain aux noix instantané

1 œuf
½ c. à thé de sel
½ tasse de noix grossièrement hachées
2½ tasses de farine
1 tasse de lait
½ tasse de sucre
4 c. à thé de poudre à pâte

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez les ingrédients secs et tamisez ensemble.

(b) Ajoutez l'œuf bien battu au lait et brassez dans les autres ingrédients.

(c) Laissez reposer à la température de la pièce pendant 20 minutes, puis faites cuire dans une casserole à pain graissée pendant 1 heure. On peut recouvrir le pain d'un papier s'il a une tendance à brunir trop vite. On ne doit pas couper ce pain avant 24 heures. (450°)

Popovers

1 tasse de lait
1 tasse de farine à pain
1 ou 2 œufs
½ c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les œufs et le lait ensemble avec une batteuse Doyer jusqu'à ce que le tout soit bien léger, à peu près 3 minutes.

(b) Versez les liquides dans la farine et battez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

(c) Remplissez à moitié les moules à "popovers" (en fer ou en grès) graissés et chauffés, puis faites cuire dans un four chauffé à 450° jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés. Diminuez ensuite à 350°, comptant 45 minutes pour la cuisson entière.

Pain brun de Boston

1 tasse de farine de seigle
1 tasse de farine de blé complet ou farine Graham
¾ tasse de mélasse
2 c. à thé de soude
1 tasse de farine de blé-d'Inde
1 à 1½ c. à thé de sel
2 tasses de lait sur

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez d'abord les ingrédients secs puis mêlez-y les liquides.

(b) Remplissez à moitié les moules graissés et cuisez à la vapeur pendant 2 heures. Si vous n'avez pas de moule couvert, vous pouvez couvrir avec un papier graissé. Ce pain peut aussi être cuit au four, mais il est beaucoup meilleur cuit à la vapeur.

Crêpes au lait sur

2½ tasses de farine
2 tasses de lait sur
1 œuf
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de bicarbonate de soude

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Tamisez les ingrédients secs ensemble et mélangez avec les liquides et l'œuf battu.

(b) Faites cuire sur une tôle bien graissée et bien chaude, retournant lorsque cuit à point.

Lorsqu'on emploie du lait doux dans la recette ci-dessus, on ajoute 1½ c. à soupe de beurre fondu et l'on substitue au bicarbonate de soude 4 c. à thé de poudre à pâte.

Crêpes françaises

1 tasse de lait
3 jaunes d'œufs
1 c. à thé de beurre
2 blanc d'œufs
1 tasse de farine
½ c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

Battre les œufs ensemble et ensuite les ajouter au lait et les laisser reposer pendant au moins six heures. Faites cuire sur un poêlon légèrement beurré. Couvrez de gelée et roulez.
Quand ces crêpes sont servies avec une ***sauce dure*** aromatisée de rhum et d'écorce d'orange, elles deviennent des ***"crêpes Suzette"***.

Pâtisseries

1. Q. ***Quelles sont les variétés principales de pâtisseries?***

R. (a) Les pâtisseries ***brisées*** pour tartes ou tartelettes.
(b) Les pâtisseries ***à l'eau chaude*** pour pâtés à la viande.
(c) Les pâtisseries ***feuilletées.***

2. Q. ***Quel rôle remplit le jus de citron ou le vinaigre dans la confection des pâtisseries?***

R. L'acide désagrège le gluten de la farine et rend ainsi la pâte plus tendre et la raccourcit. Une trop grande quantité affecterait le goût de la pâtisserie, mais une petite dose donne d'excellents résultats.

3 . Q. ***De quelle sorte de farine faut-il faire usage pour la pâtisserie?***

R. La farine à pâtisserie ou la farine faible fait la meilleure pâtisserie. Cette pâtisserie coûte quelques sous de plus que l'autre, mais elle exige, d'autre part, moins de graisse. De cette façon le coût est vraiment moindre.

4. Q. ***Pourquoi la farine à pain n'est-elle pas bonne pour les pâtisseries?***

R. Parce qu'elle contient trop de gluten, ce qui la rend élastique. C'est pourquoi elle est capable de supporter l'expansion causée par le levain.

5. Q. ***Quels sont les facteurs quasi indispensables d'une bonne pâtisserie?***

R. (a) De la farine à pâtisserie.
(b) Des ingrédients froids.
(c) Un four très chaud.
(d) Une position favorable dans le four.
(e) Juste assez de liquide pour lier la graisse et la farine.
(f) La façon de rouler la pâte (aussi peu que possible).

6. Q. ***Pourquoi ne faut-il jamais rouler les bords de la pâte?***

R. Parce qu'en roulant les bords on fait sortir l'air.

7. Q. ***Pourquoi les ingrédients de la pâtisserie doivent-ils être froids?***

R. Parce que c'est précisément le pouvoir d'expansion de l'air froid qui distend la pâte et la rend légère et feuilletée.

8. Q. ***La poudre à pâte est-elle à recommander dans la confection de la pâtisserie?***

R. Les meilleures cuisinières n'en font jamais usage pour la pâte brisée.

9. Q. *De quelle façon faut-il incorporer la graisse à la farine en faisant des pâtisseries?*

R. Soit au moyen de deux couteaux, soit à la fourchette. La vieille méthode d'incorporer la farine avec les doigts a l'inconvénient de réchauffer la pâte et d'en diminuer la capacité d'expansion.

10. Q. *Combien de liquide faut-il ajouter à la pâtisserie?*

R. Juste assez pour lier la farine et la graisse.

11. Q. *De quelle manière une pâte trop molle ou trop imprégnée de liquide affecte-t-elle la pâtisserie?*

R. Cette pâte fait une pâtisserie lourde et dure. C'est par excès de liquide que péchent généralement les pâtissiers amateurs.

12. Q. *A quel endroit du four faut-il placer la pâtisserie?*

R. On devrait la placer sur un gril sur le fond même (le plancher) du four. En cuisant des pâtisseries, la chaleur doit venir d'en dessous.

13. Q. *Pourquoi arrive-t-il parfois que la pâte soit si cassante, qu'elle s'effrite et se brise au sortir du four?*

R. Parce que la proportion de graisse employée était trop grande.

14. Q. *Comment peut-on dorer la pâtisserie?*

R. (a) On peut la brosser avec le mélange suivant: un œuf entier, un jaune ou un blanc légèrement battu, avec une cuillerée à soupe d'eau froide ou de lait.

(b) On peut la brosser avec ce mélange-ci: une cuillerée à thé de fécule de maïs et une demi-tasse d'eau froide, cuits jusqu'à ce que transparents.

(c) On peut la brosser de lait tout simplement.

(d) On peut la dorer au sirop d'abricot: c'est la méthode favorite des cuisiniers français.

15. Q. *Quelle devrait être la proportion de graisse par rapport à la farine dans la pâtisserie?*

R. La graisse devrait être au moins un quart, mais jamais plus qu'un tiers, de la farine.

16. Q. *Y a-t-il danger de trop incorporer la graisse à la farine?*

R. Oui, et cela aurait pour effet de rendre la pâtisserie friable, au lieu de la rendre feuilletée.

17. Q. *Comment empêche-t-on le fond d'une tarte d'être lourd?*

R. La seule façon est de cuire en partie cette abaisse avant d'y mettre la garniture. Dans les tartes aux fruits, on peut dorer l'abaisse d'un blanc d'œuf légèrement battu avant d'y verser la garniture.

18. Q. Comment peut-on faire des abaisses qui puissent recevoir la garniture après la cuisson?

R. (a) Couvrez le fond extérieur d'une assiette à tarte de pâte roulée à l'épaisseur d'un vingt-cinq cents. Pressez la pâte avec une fourchette enfarinée et percez le fond généreusement, ou bien

(b) Doublez l'intérieur d'une assiette à tarte de pâte roulée mince et percez le fond au moyen d'une fourchette. Recouvrez ensuite la pâte d'un papier ciré ou beurré, et remplissez l'assiette jusqu'aux bords de fèves, de farine ou de riz et cuisez jusqu'à ce que la pâte soit de couleur paille. Quand la pâtisserie est cuite, enlevez le papier avec le riz, les fèves ou la farine et remettez au four quelques minutes pour sécher l'intérieur, si c'est nécessaire.

19. Q. Pourquoi est-il nécessaire de remplir la tarte de fèves, de riz ou de farine?

R. Parce qu'autrement l'abaisse retomberait au fond de l'assiette si elle n'était soutenue par cette fausse garniture.

20. Q. La farine, les fèves ou le riz, qui ont été cuits ainsi, doivent-ils être jetés?

R. Pas le moins du monde. La farine ainsi grillée peut servir encore et encore: elle est, de plus, excellente pour lier les sauces et les jus de viande. Le riz peut être bouilli ou cuit comme si de rien n'était: beaucoup de cuisinières préfèrent toujours griller ainsi le riz avant de le faire bouillir. Quant aux fèves, on peut en faire usage pour soupes ou pour fèves cuites au four: elles ne sont nullement affectées par cette légère cuisson au four.

21. Q. Quelle sorte de four faut-il aux pâtisseries?

R. Un four très chaud avec la chaleur venant d'en bas. La température initiale doit être à 500°, mais peut être abaissée à 350° une fois que la pâte est suffisamment dorée.

22. Q. Qu'est-ce qui fait que la pâtisserie se contracte au four?

R. (a) Une température trop basse.

(b) Trop de liquide.

(c) Une farine trop forte.

23. Q. Comment empêche-t-on une tarte aux fruits de couler?

R. En mettant un petit tuyau de papier dans la croûte supérieure: le jus de fruit pourra lever ainsi à l'intérieur du tuyau, durant la cuisson, sans décolorer la croûte, et la pâte ne coulera pas.

24. Q. Comment empêcher que les tartes profondes s'affaissent au centre?

R. En mettant au centre une petite tasse que l'on enlève ensuite avant de servir la tarte.

25. Q. Comment constatez-vous s'il y a assez d'eau dans la pâte?

R. La pâte devrait absorber la farine mais ne devrait pas coller à la planche.

26. Q. Que pensez-vous des assiettes à tartes perforées?

R. Elles ne sont pas plus pratiques que les assiettes non perforées.

27. Q. A-t-on besoin d'une planche de marbre pour préparer la pâtisserie?

R. Non. Bien des cuisinières préfèrent un morceau de grosse toile étendue sur une planche, car la pâte se roule plus facilement sur la toile bien tendue que sur le marbre.

28. Q. Que pensez-vous des rouleaux à pâte de verre ou de porcelaine?

R. Un bon rouleau de bois dur nous paraît préférable pour toutes les sortes de pâtes.

29. Q. Est-il nécessaire d'avoir un rouleau de verre, rempli de glace, pour rouler la pâte feuilletée ou légère?

R. Un rouleau de bois est tout aussi pratique.

30. Q. De quelle graisse fait-on usage pour la pâtisserie?

R. De beurre, de saindoux ou de quelque préparation de graisse végétale. Beaucoup de bonnes cuisinières font usage de parts égales de beurre et de saindoux. Les graisses employées devraient être froides et dures si l'on veut obtenir les meilleurs résultats, excepté pour la pâte à l'eau chaude.

31. Q. Pourquoi est-il nécessaire de faire les pâtisseries quelque temps avant de les cuire?

R. De façon à ce qu'elles soient complètement refroidies au moment où elles sont mises au four.

32. Q. Comment faut-il rouler la pâte à pâtisseries?

R. Légèrement. Si la pâte est trop froide pour être roulée, on peut la battre jusqu'à ce que flexible.

33. Q. Les assiettes à tartes doivent-elles être beurrées?

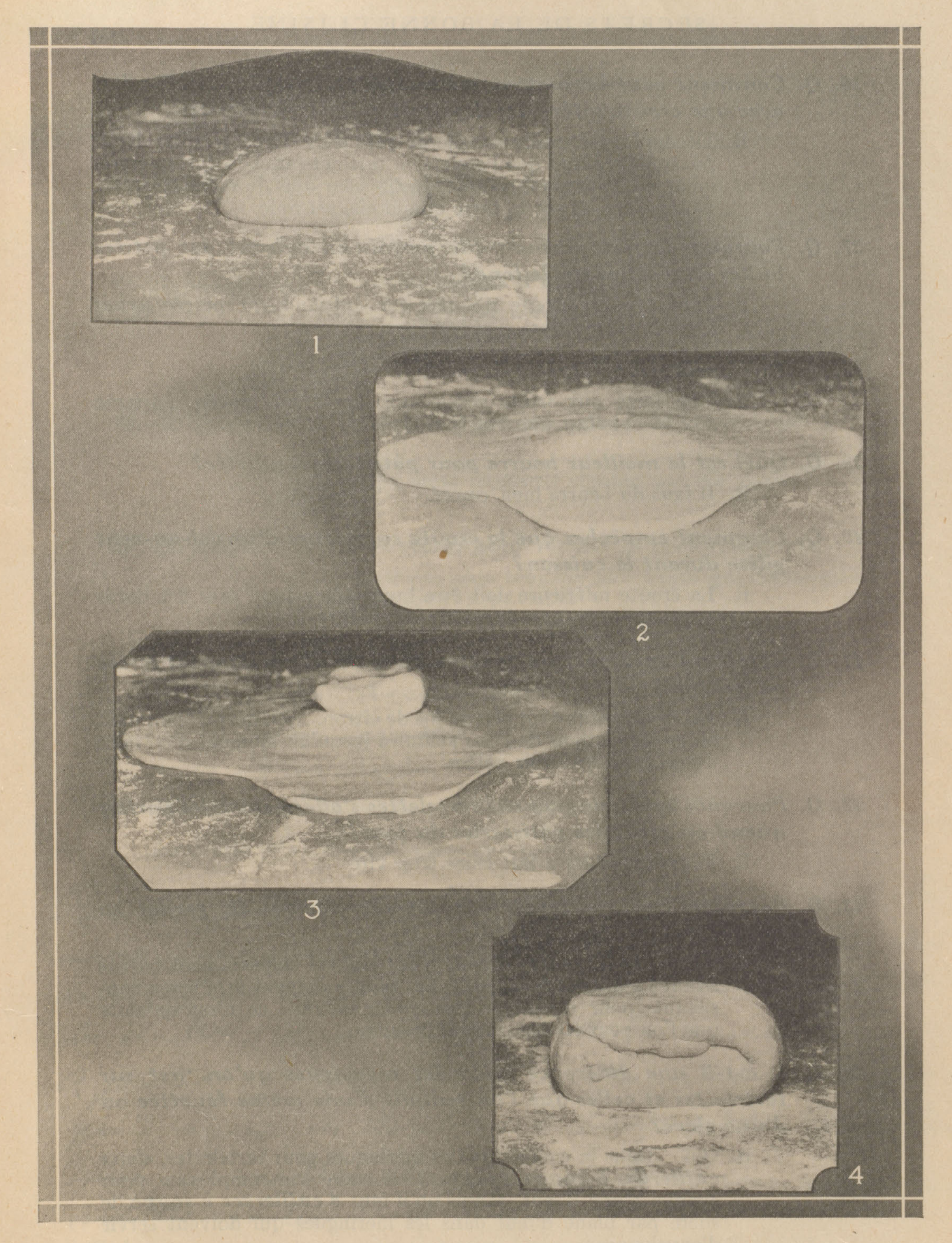
R. Ce n'est pas nécessaire.

34. Q. Pourquoi des ouvertures doivent-elles être ménagées dans la croûte supérieure d'une tarte?

R. Parce que, autrement, la vapeur se condenserait à l'intérieur, ce qui rendrait la pâte lourde et imprégnée d'eau.

35. Q. Comment faire un bord de fantaisie sur une tarte?

R. Bien des cuisinières font usage à cet effet d'une clef à dessin de fantaisie.



DESCRIPTION AUX PAGES 174-175

36. Q. *Comment peut-on mettre une croûte sur une tarte qu'on fait avec une croûte inférieure déjà cuite?*

R. Découpez une mince couche de pâte d'un diamètre d'un demi-pouce plus grand que l'assiette à tarte et faites-la cuire séparément au four sur une tôle, jusqu'à ce que de couleur paille. Dorez et posez sur la tarte quand elle est finie.

37. Q. *Pourquoi la pâte forme-t-elle parfois en cuisant des petites bulles en cloches sur le fond?*

R. Parce que la croûte n'a pas été suffisamment percée avant d'être mise au four.

38. Q. *Qu'appelle-t-on "tarte à la mode"?*

R. Une tarte aux fruits servie avec une crème glacée. La tarte aux bleuets fait une "tarte à la mode" délicieuse.

39. Q. *Quel est le meilleur beurre pour pâtisserie feuilletée?*

R. Il faut du beurre bien essoré.

40. Q. *Comment empêcher que la croûte supérieure d'un vol-au-vent glisse durant la cuisson?*

R. La croûte inférieure doit être humectée à fond près des bords avant qu'on y pose la partie supérieure.

41. Q. *Comment empêcher les bananes de se décolorer dans les tartes ou salades?*

R. En les arrosant d'un peu de jus de citron. Quant aux pommes, on les garde dans de l'eau acidulée jusqu'au moment d'en faire usage après les avoir pelées.

42. Q. *Pourquoi les meringues sur tartelettes s'affaissent-elles parfois quand on retire les pâtisseries du four?*

R. Parce qu'on les a fait cuire trop vite.

43. Q. *Pourquoi une meringue refuse-t-elle parfois de garder sa forme?*

R. Parce que les blancs d'œufs n'ont pas été suffisamment battus avant l'addition du sucre. Les blancs doivent être assez consistants pour maintenir une cuiller debout; ce n'est qu'alors que l'on peut les battre avec le sucre.

44. Q. *Y a-t-il une différence entre les meringues qu'on met sur tartelettes et celles que l'on remplit d'une crème fouettée ou d'une glace?*

R. Oui. Dans la confection des meringues pour tartelettes, ***deux cuillerées à soupe*** seulement de sucre sont employées pour chaque blanc d'œuf, tandis qu'il faut ***4 cuillerées à soupe*** de sucre par blanc d'œuf dans les meringues qui doivent servir d'enveloppes.

45. Q. *Quel est le meilleur sucre pour meringue: en poudre ou granulé?*

R. Les deux sont bons, mais nous préférons le granulé.

46. Q. *A quel moment faut-il poser la meringue sur une tartelette?*

R. Après que la garniture a eu le temps de refroidir un peu; autrement la chaleur liquéfierait la meringue.

47. Q. *Comment dorer la meringue d'une tartelette?*

R. En la mettant quelques minutes sous la flamme après l'avoir saupoudrée généreusement de sucre. Si vous n'avez pas de four à griller, placez la meringue aussi près du plafond du four que possible.

48. Q. *Quelle précaution faut-il prendre quand on fait de la pâtisserie à eau chaude?*

R. Il faut garder cette pâtisserie chaude, car elle durcit vite en refroidissant.

49. Q. *Quel est le grand secret pour réussir la pâte feuilletée?*

R. C'est de garder la pâte toujours plus froide que l'atmosphère de la chambre où l'on travaille.

Bonbons aux fruits

1 lb de dattes hachées fin
1 " " noix frisées
1/2 " " coco râpé
2 tasses de sucre blanc
1 boîte de lait condensé

Faire un sirop avec le lait et le sucre quand le sirop fait des bulles; c'est temps d'ajouter les dattes, faire cuire 5 minutes après avoir ajouté les dattes. Brasser durant la cuisson. Ajouter le coco et les noix et brasser jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Mouiller une serviette et jeter le tout sur cette serviette rouler.
Laisser passer la nuit

Pâtisseries

Pâtes brisées

⅔ tasse de Crisco ou autre "shortening"
1 c. à thé de sel
2 tasses de farine à pâtisserie
1 c. à soupe de vinaigre
De l'eau froide

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Incorporez le Crisco refroidi à la farine au moyen d'une fourchette ou au moyen de deux couteaux jusqu'à ce que les plus gros morceaux de "shortening" ne soient plus que de la grosseur de petits pois et soient bien couverts de farine.

(b) Mettez le sel et le vinaigre dans une tasse et ajoutez assez d'eau froide pour remplir la tasse jusqu'à la moitié.

(c) Versez le liquide dans le mélange de farine et incorporez le tout au moyen d'une fourchette jusqu'à ce que les ingrédients soient bien harmonisés et que tout le liquide ait été absorbé.

(d) Roulez la pâte jusqu'à l'épaisseur d'un vingt-cinq cents et coupez de la façon désirée.

(e) Refroidissez entièrement et cuisez ensuite au four à 500° jusqu'à ce que de couleur paille. Une fois que la pâtisserie a commencé à dorer on peut abaisser la température à discrétion.

Quelques cuisinières ajoutent un jaune d'œuf au sel et au vinaigre avant d'ajouter l'eau froide mais ceci a peu d'avantages.

Pâtisseries à tarte levées ou profondes (tourtières)

4 tasses de farine à pâtisserie
½ tasse de lait ou d'eau
1 tasse de beurre ou de graisse
1 c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mettez la graisse et l'eau ou le lait dans une casserole et cuisez jusqu'à ébullition.

(b) Ménagez une fontaine dans la farine et versez-y le mélange chaud. Brassez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et faites-en usage tandis qu'il est encore chaud.

(c) On doit employer cette pâtisserie pendant qu'elle est chaude car elle durcit rapidement quand on lui permet de refroidir.

Pâtisseries feuilletées ou françaises

2 tasses de farine à pâtisserie
1 c. à soupe de vinaigre
1 jaune d'œuf
1 tasse de beurre
1 c. à thé de sel
Eau glacé.

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Lavez le beurre dans de l'eau très froide jusqu'à ce qu'il soit plastique mais non pas jusqu'à ce qu'il soit mou et ensuite asséchez-le. Quelques cuisinières font usage d'une serviette pour bien essorer le beurre.

(b) Divisez le beurre en trois parts égales et déposez les morceaux dans de l'eau glacée jusqu'au moment où vous en aurez besoin.

(c) Mettez le vinaigre, le sel et le jaune d'œuf dans une tasse et ajoutez-y de l'eau froide jusqu'à ce que la tasse soit aux trois quarts.

(d) Ménagez une fontaine dans la farine et versez-y le liquide froid. Brassez et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien élastique. On doit se servir des mains pour le pétrir.

(e) Formez la pâte en carré (illustration 1) et laissez reposer au froid pendant 10 minutes.

(f) Etendre pour lui donner la forme indiquée en l'illustration 2, ayant soin de la laisser plus épaisse au milieu.

(g) Mettre un des trois morceaux de beurre au milieu (illustration 3).

(h) Repliez les bords de la pâte par-dessus la pâte dans l'ordre indiqué dans l'illustration 4, fermant bien les bords de la pâte avec le rouleau afin de renfermer tout l'air possible.

(i) Battez à coups légers pour étendre en rectangle, deux fois aussi long que large et pliez ensuite en trois sur la longueur comme une lettre dans une enveloppe. Répétez (i) deux fois.

(j) Commençant avec (f), faites les mêmes procédés jusqu'à (j) pour chaque morceau de beurre, laissant la pâte reposer au froid au moins 10 minutes entre chaque opération. (Une opération consiste d'un tour avec le beurre et deux tours sans beurre.)

(k) Refroidissez la pâte comme il faut, ensuite roulez-la à l'épaisseur d'une semelle de botte et découpez-la de la forme voulue.

(l) Mettez la pâte ***très refroidie*** (***même gelée si possible***) sur une tôle dans un four de 500 degrés jusqu'à ce qu'elle ait au moins doublé son volume, ensuite laissez la température s'abaisser graduellement à 400 degrés. On doit dorer la pâte feuilletée comme la pâte ordinaire.

La pâte feuilletée peut être gardée plusieurs jours au froid enveloppée d'un papier ciré. Les restes de pâte feuilletée peuvent avoir sept ou huit "tours" sans beurre ce qui les rendra comme la pâte neuve.

Garnitures pour tartelettes

Tartelettes aux pommes de chez-nous

2 tasses de pommes surettes en quartiers, (préférablement des pommes vertes)
¾ tasse de sucre
1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de cannelle ou de muscade

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Couvrez d'une mince couche de pâtisserie les parois d'une assiette à tarte assez profonde et remplissez-la de pommes tranchées et coupées en quartiers.

(b) Couvrez d'une pâtisserie brisée roulée à l'épaisseur d'une pièce de vingt-cinq cents et dorez au lait ou à l'œuf battu.

(c) Cuisez au four à 500° jusqu'à ce que de couleur paille pendant à peu près 12 minutes; ensuite abaissez la température à 350° et laissez cuire lentement jusqu'à ce que les pommes paraissent parfaitement tendres: éprouvez-les à la fourchette.

(d) Enlevez le couvercle et saupoudrez les pommes du sucre mélangé d'épices. Garnissez de beurre et remettez au four pour quelques minutes. Si l'on a fait usage d'une assiette à tarte très profonde, il faut introduire une petite tasse au centre pour soutenir la croûte et l'empêcher de s'imprégner d'eau. Cette tasse peut être enlevée avant de servir.

Tartelettes aux pommes à l'essence d'orange

Remplacez les épices des tartelettes aux pommes par 2 c. à soupe de zeste d'orange fraîchement râpé et 2 c. à thé de jus de citron. ½ tasse de citronnat tranché mince peut être ajouté avec avantage à ces tartelettes.

Tartelettes aux pommes à la meringue

1 ou 2 tasses de compote de pommes bien égouttée
5 c. à soupe de cornstarch
½ c. à thé de sel
2 ou 3 c. à soupe de beurre
Du sucre au goût (à peu près ¾ tasse)
½ c. à thé de cannelle

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez la fécule de maïs avec 5 c. à soupe d'eau froide et incorporez en brassant la compote aux pommes que vous sucrerez à votre goût. Ajoutez la cannelle et cuisez au bain-marie pendant une demi-heure.

(b) Ajoutez le sel et le beurre et versez dans la croûte à tartelette préalablement cuite.

(c) Couvrez d'une meringue faite de cassonnade (2 c. à soupe de cassonnade pour chaque blanc d'oeufs) et faites dorer au four.

Tartelettes aux pommes soufflées

1 ou 2 tasses de compote de pommes bien égouttée
½ c. à thé de cannelle
1 c. à thé de jus de citron
3 œufs
1 tasse de sauce blanche No 4

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Ajoutez la sauce blanche à la purée de pommes et incorporez en brassant les jaunes d'œufs bien battus. Laissez refroidir.

(b) Incorporez les blancs d'œufs battus jusqu'à forte consistance et cuisez au four à 350° dans une croûte à pâtisserie jusqu'à ce que bien soufflés (à peu près 45 minutes). On ne doit pas remplir la croûte à plus de la moitié. On peut faire usage d'un plat à soufflés au lieu de la croûte.

Tartelettes aux pommes à la cossetarde

1 tasse de pommes surettes râpées
1 c. à soupe de beurre
⅛ c. à thé de sel
1 c. à thé de muscade
1 tasse de sucre
2 œufs
½ tasse de crème fouettée

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les œufs et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et ensuite incorporez en brassant la crème fouettée.

(b) Ajoutez des pommes sures râpées (on ne doit râper les pommes qu'au moment de s'en servir, autrement elles noirciraient).

(c) Versez dans la croûte préalablement cuite au four et cuisez à 350° jusqu'à ce que la cossetarde ait un centre bien ferme.

Tartelettes aux pommes et aux abricots

7 grosses pommes (préférablement surettes)
1 c. à soupe de beurre
1 tasse de sucre
1 tasse purée d'abricots
1 c. à thé de vanille
3 c. à soupe de sucre en poudre
½ c. à thé de zeste de citron râpé
1 bâton de cannelle d'un pouce
1 tasse d'eau
Une essence colorante végétale rouge

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Cuisez 4 pommes pelées et tranchées avec le sucre en poudre, le beurre, le zeste du citron et la cannelle. Quand le mélange est épais, ajoutez ⅓ autant de purée d'abricots (voir recettes) et sucrez au goût.

(b) Coupez 3 pommes en 8 sections. Cuisez-en la moitié dans un sirop composé du sucre et d'eau cuits ensemble pendant 10 minutes. Quand les pommes deviennent transparentes, retirez-les du sirop et ajoutez 4 c. à soupe d'eau bouillante avec assez d'essence colorante pour donner une bonne couleur rouge.

(c) Trempez l'autre moitié de pommes cuites dans le sirop colorant et cuisez jusqu'à ce que transparentes.

(d) Remplissez une croûte préalablement cuite de la purée préparée et décorez au moyen des sections de pommes colorées.

Tartelettes aux pommes à la crème

5 grosses pommes surettes
⅛ c. à thé de muscade
1½ tasse de crème
11 c. à soupe de sucre
4 c. à soupe de farine

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Doublez le fond d'une assiette à tarte suffisamment profonde de pâtisseries brisées roulées à l'épaisseur d'une pièce de 25 cents et saupoudrez le fond de 2 c. à soupe de farine mélangées avec 3 c. à soupe de sucre.

(b) Pelez des pommes, coupez-les en moitié et enlevez les trognons. Saupoudrez de la farine qui reste mêlée au sucre et couvrez de crème dans la pâte.

(c) Cuisez au four à 500° jusqu'à ce que la pâtisserie commence à dorer et ensuite abaissez la température à 350° et continuez la cuisson jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Garnir de meringue.

Tartelettes au citron perfection

3 c. à soupe de farine
1 tasse de sucre ou davantage au goût
⅓ tasse de jus de citron
2 tasses d'eau
Le zeste râpé d'un citron
3 c. à soupe de cornstarch
2 jaunes d'œufs
½ c. à thé de sel
1 c. à soupe de beurre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez la farine et le cornstarch au moyen d'un peu d'eau; ajoutez ensuite le reste de l'eau mêlé au zeste râpé du citron et cuisez jusqu'à ce que le mélange soit épaissi dans un bain-marie.

(b) Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et ajoutez au mélange épaissi en même temps que le jus de citron.

(c) Ajoutez le beurre et battez bien. Remplissez une croûte préalablement cuite et couvrez de meringue. Saupoudrez de sucre et faites dorer au four. (Pour meringue voir la fin du chapitre).

Tartes à la citrouille à l'ancienne mode

2 tasses de pulpe de citrouille égouttée cuite au four ou à la vapeur
½ c. à thé de sel
4 c. à soupe de cassonnade
1 c. à thé de gingembre
½ c. à thé de cannelle
4 c. à soupe de mélasse
2 œufs battus
2 tasses de lait
⅛ c. à thé de macis

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Coupez la citrouille en gros morceaux et cuisez au four ou à la vapeur jusqu'à ce que tendre. Egouttez dans la passoire à soupe et mettez en purée.

(b) Ajoutez les œufs battus au lait. Mélangez le tout avec la pulpe de citrouille et la mélasse.

(c) Incorporez en brassant le sucre mélangé aux épices et versez dans une croûte préalablement cuite au four. Cuisez au four à 325° jusqu'à ce que le centre soit ferme. Faites dorer sous la flamme.

Les tartelettes aux courges sont faites exactement comme les tartelettes à la citrouille.

Tartelettes "Butter Scotch"

3 c. à soupe de cornstarch
2 jaunes d'œufs
1¼ tasse de lait
1 c. à thé de vanille
1½ tasse de cassonnade
2 c. à soupe de farine
2 c. à soupe de beurre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez la farine et le cornstarch avec un peu d'eau froide et ensuite incorporez en brassant au lait jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

(b) Cuisez au bain-marie jusqu'à ce que le mélange ait épaissi. Ensuite ajoutez les jaunes d'œufs bien battus avec le sucre, la vanille et le sel.

(c) Remplissez de ce mélange les croûtes préalablement cuites au four et couvrez d'une meringue faite à la cassonnade (voir fin du chapitre).

Tartelettes aux carottes

2 tasses de carottes crues râpées	7 c. à soupe de sucre
1 pincée de muscade	2 œufs
1½ tasse de lait	⅛ c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Ajoutez les œufs légèrement battus au lait et incorporez en brassant les autres ingrédients.

(b) Cuisez dans une croûte préalablement cuite au four à 350° jusqu'à ce que le centre soit ferme.

Tartelettes New-Yorkaises à la cossetarde

2 œufs	4 c. à soupe de sucre ou davantage au goût
1 tasse de noix hachées (préférablement des noisettes)	⅛ c. à thé de sel
1½ tasse de lait riche	

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez les noix à l'œuf battu avec le sucre et incorporez en brassant au lait.

(b) Versez dans une croûte préalablement cuite au four et cuisez à 325° jusqu'à ce que le centre soit ferme. Les noix viendront à la surface et formeront une croûte.

Tartelettes imitation de cerises (mock cherry)

1 tasse de canneberges	1 c. à thé de beurre
1 c. à soupe de farine	½ tasse de raisin sec sans pépins
¾ tasse de sucre	

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Doublez une assiette à tarte suffisamment profonde de pâtisserie brisée roulée à l'épaisseur d'une pièce de 25 cents.

(b) Mélangez les autres ingrédients et remplissez l'assiette à tarte. Couvrez d'une croûte et cuisez au four à 500° pendant à peu près 12 minutes après avoir glacé le tout avec du lait. Cuisez ensuite à 350° pendant 30 minutes.

Tartelettes de luxe au raisin sec

2 tasses de raisins épépinés	1½ tasse d'eau bouillante
Le zeste râpé d'une moitié de citron	Le jus d'une orange
1 tasse de noix hachées (facultatif)	½ tasse de sucre
2 c. à soupe de jus de citron	2 c. à soupe de cornstarch
	½ c. à thé de sel
	Le zeste d'une moitié d'orange

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Cuisez le raisin dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.

(b) Mélangez le cornstarch et le sucre et incorporez en brassant au mélange de raisins chaud et cuisez jusqu'à ce que le mélange soit épaissi.

(c) Ajoutez les autres ingrédients et remplissez une croûte à tartelettes préalablement cuite au four.

Tartelettes au coco

On peut faire des tartelettes délicieuses en ajoutant 1 tasse de noix de coco de Baker ou bien 1 tasse de noix de coco séchée, aux ingrédients de la recette "Butterscotch" ou cossetarde. Il faut préférer le coco de Baker au coco sec.

Tartelettes aux pruneaux

En ajoutant 1 tasse de pruneaux cuits dénoyautés aux ingrédients qui composent la garniture d'une tarte à cossetarde, on peut obtenir des tartelettes aux pruneaux délicieuses.

Tartelettes aux bananes (1)

1 tasse de lait ébouillanté
2 œufs
⅛ c. à thé de sel
1 grosse banane
2 c. à soupe de sucre en poudre
2⅔ c. à soupe de farine
⅓ tasse de sucre
4 c. à soupe de crème
2 c. à thé de jus de citron
½ c. à thé d'extrait de citron

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez à fond la farine avec un peu de lait froid et ensuite incorporez en brassant le reste du lait et cuisez au bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit épaissi.

(b) Battez les œufs et le sucre ensemble et ajoutez au lait épaissi. Laissez refroidir.

(c) Incorporez en brassant la crème, le jus de citron et les tranches minces de bananes et remplissez les croûtes préalablement cuites au four.

(d) Couvrez de meringue à laquelle vous aurez ajouté ⅔ c. à thé de jus de citron. (Voir meringue à la fin du chapitre.)

Tartelettes aux bananes (2)

1 tasse de pulpe de bananes
2 c. à soupe de jus de citron
⅓ tasse de crème
1 c. à thé de zeste de citron râpé
⅓ c. à thé de cannelle
2 c. à soupe de mélasse
1 œuf battu
½ tasse de sucre
⅓ c. à thé de sel
½ tasse de lait

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez tous les ingrédients et versez dans une assiette à tarte assez profonde doublée de pâtisserie brisée roulée à l'épaisseur d'une pièce de 25 cents.

(b) Cuisez au four à 325° jusqu'à ce que le mélange soit épaissi, ensuite couronnez d'une meringue (voir la fin du chapitre).

Tartes à la mélasse New-England

½ tasse de chapelure de biscuits
4 c. à thé de beurre
1 tasse de sucre
2 œufs battus
¾ tasse de mélasse
1 c. à thé de cannelle
4 c. à soupe de vinaigre doux
½ c. à thé de clous de girofle

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez les ingrédients dans l'ordre donné et remplissez une croûte préalablement cuite au four.

(b) Cuisez jusqu'à ce que le centre soit ferme (à 325°).

Tartes à la mélasse de chez-nous

½ tasse de chapelure de biscuit
1 tasse de mélasse
1 tasse de sucre
1½ c. à soupe de farine
3 œufs
1 tasse de lait
2 c. à soupe de beurre fondu

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Doublez une assiette à tarte assez profonde de pâtisserie brisée, roulée à l'épaisseur d'une pièce de 25 cents.

(b) Mélangez la farine avec le beurre fondu et incorporez en brassant le lait amalgamé avec la mélasse.

(c) Ajoutez les jaunes d'œufs battus avec le sucre et brassez jusqu'à ce que le mélange soit dissous; incorporez ensuite les blancs d'œufs battus jusqu'à bonne consistance et cuisez au four à 500° pendant 12 minutes et ensuite à 350° jusqu'à ce que le centre soit ferme.

Tartelettes au sirop d'érable

2 tasses de sirop d'érable
4 c. à soupe d'eau
½ c. à thé de sel
4 c. à soupe de farine
2 œufs entiers ou bien 4 jaunes

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mélangez la farine avec l'eau et incorporez le sirop d'érable.

(b) Cuisez jusqu'à ébullition et incorporez en brassant les œufs battus. Cuisez jusqu'à ce que le mélange soit épaissi et retirez du feu immédiatement. Remplissez les croûtes préalablement cuites.

(c) Couronnez d'une meringue ou d'une crème fouettée.

Tartelettes à l'ananas (1)

4 tasses d'ananas râpé et cuit (frais ou en conserve)
3 c. à soupe de beurre
4 c. à soupe de cornstarch
2 c. à soupe de jus de citron
1 tasse de sucre
2 c. à soupe de zeste de citron râpé
½ c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Amalgamez le cornstarch avec le beurre fondu et incorporez en brassant l'ananas avec les autres ingrédients. Cuisez au bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit épaissi.

(b) Remplissez des croûtes à pâtisserie préalablement cuites au four et couronnez d'une meringue (voir la fin du chapitre).

Tartelettes à l'ananas (2)

2 tasses d'ananas cuit et déchiqueté
½ tasse de lait
2 œufs
Le zeste râpé d'un demi citron
⅓ tasse de beurre
½ tasse de sucre
½ c. à thé de sel
1 c. à soupe de jus de citron

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les œufs avec le sucre et ajoutez le jus de citron et le zeste râpé à l'ananas chaud.

(b) Remplissez les croûtes à pâtisserie préalablement cuites au four et cuisez au four à 325° jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

Tartes aux pêches américaines

Remplissez une croûte à pâtisserie préalablement cuite au four de cossetarde et ensuite couvrez de pêches fraîches ou en conserve coupées en deux et couronnez d'une meringue à laquelle on a ajouté ¾ c. à thé de jus de citron.

Tartes à cossetarde simples

2 œufs légèrement battus
½ c. à thé de vanille ou de muscade
2 tasses de lait ébouillanté
½ c. à thé de sel
4 c. à soupe de sucre

FAÇON DE PROCEDER:

Battez les œufs avec le sucre et incorporez en brassant au lait chaud. Remplissez une croûte à pâtisserie préalablement cuite au four et cuisez à 325° jusqu'à ce que le centre de la cossetarde soit ferme.

Tartes à la crème cossetarde

2 jaunes d'œufs
1½ c. à soupe de cornstarch ou 2½ c. à soupe de farine
4 c. à soupe de sucre
1 tasse de lait
⅛ c. à thé de sel
½ c. à thé d'essence

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Amalgamez le cornstarch ou la farine avec un peu de lait et incorporez ensuite, en brassant, le reste du lait et cuisez au bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit épaissi.

(b) Ajoutez les œufs bien battus avec le sucre et versez dans une croûte à tarte préalablement cuite au four et couronnez d'une crème fouettée ou d'une meringue (voir la fin du chapitre).

Variétés

Crème cossetarde au café

Cuisez 4 c. à soupe de café moulu dans le lait qui sert à faire une crème cossetarde.

Crème cossetarde au chocolat

Ajoutez 2 onces de chocolat fondu au lait qui sert à faire une crème cossetarde.

Galette de gingembre à la crème cossetarde

Versez une simple crème cossetarde sur des morceaux de galette de gingembre. On peut faire usage de ce pouding comme garniture de tarte.

Crème cossetarde au marshmallow

Ajoutez huit marshmallows (coupés avec des ciseaux) au lait tel qu'on le prépare pour crème cossetarde. Le marshmallow fond pendant que la cossetarde cuit dans sa croûte à tarte.

Crème cossetarde au caramel

Ajoutez un sirop de caramel (au goût) au lait tel qu'on le prépare pour une crème cossetarde.

Meringue

2 blancs d'œufs battus à forte consistance
4 c. à soupe de sucre

(Voir recettes).

Comment faire le mince-meat

"Mince-meat" (pour tartes)

2 tasses de bœuf cuit haché
2 tasses de bouillon brun
2 tasses de raisin sec, haché
2 tasses de cassonnade
1 tasse de jus de fruit
1 c. à thé de cannelle
4 c. à thé d'écorce de citron râpée
4 c. à soupe d'écorce d'orange râpée
6 c. à soupe de jus de citron
2 tasses de jus d'orange
2 tasses de pommes crues hachées
2 rasses de raisin de Corinthe
4 c. à soupe d'écorce d'orange confite
1 c. à thé de clou de girofle
½ livre d'écorce de cedrat finement tranchée
4 tasses de cidre

FAÇON DE PROCEDER:

Combinez tous les ingrédients et faites mijoter jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Mince aux tomates vertes

¼ de minot de tomates vertes
2 livres de raisin sec
2 c. à soupe des quatre épices
2 c. à soupe de muscade
6 tasses de cassonnade
2 c. à soupe de cannelle moulue
2 c. à soupe de sel
1 tasse de vinaigre

FAÇON DE PROCEDER:

Faites cuire les tomates hachées et quand elles ont jeté un bouillon, rejetez le jus et ajoutez autant d'eau froide que de jus rejeté. Faites jeter un bouillon de nouveau, et replacez le jus par une moitié autant d'eau. Ajoutez les autres ingrédients et faites mijoter jusqu'à ce que le mélange soit épaissi.
En faisant des tartes, ajoutez 1 tasse de pommes hachées, 3 c. à soupe de jus de citron et 2 c. à thé d'écorce de citron. Ajoutez plus de sucre si on le désire.

Roulé aux dattes d'Annette Chaurest
1/3 tasse beurre
3/4 " cassonade
1 oeuf
1 1/4 farine
1 cuil. à thé poudre à pâte
1/3 de tasse de crème sure
1/2 cuiller de soda à pâte
rouler une datte farcie aux noix dans cette pâte
cuire à 400

Desserts

1. Q. *Quelle différence y a-t-il entre la façon dont les Anglais entendent le mot dessert et la façon dont les Américains l'entendent?*

R. (a) En Amérique on entend par desserts tous les mets plus ou moins sucrés servis à la fin du repas.

(b) En Angleterre, on appelle dessert les fruits qu'on sert ***après*** les mets sucrés à la fin du repas.

2. Q. *Comment peut-on classifier les desserts?*

R. (a) En desserts légers ou substantiels.

(b) En desserts froids ou chauds.

3. Q. *Quelle sorte de pouding est considérée comme la plus simple?*

R. Les crèmes cossetardes sont vraiment les plus simples et celles qui se prêtent aux plus nombreuses variations.

4. Q. *Qu'est-ce qu'une cossetarde?*

R. C'est un pouding fait de lait, d'œufs et de sucre avec une essence au goût. Quelques cuisinières ajoutent un peu de farine ou de fécule de maïs à ce pouding (voir recettes).

5. Q. *Quelle est la formule d'une cossetarde simple?*

R. Si ce pouding doit être servi du plat même où il est cuit, on devrait battre un œuf avec 4 cuillerées à soupe de sucre pour chaque tasse de lait dont on fait usage, mais si la crème doit être servie hors des moules, il faut y ajouter un jaune d'œuf additionnel pour chaque tasse de lait de la recette.

6. Q. *Comment fait-on cuire les cossetardes?*

R. On les fait cuire dans de petites tasses ou moules beurrés qu'on pose dans une grande lèchefrite d'eau chaude. On ne doit pas laisser l'eau qui entoure les moules bouillir trop violemment.

7. Q. *Comment constate-t-on que la cuisson est à point?*

R. Une cossetarde est cuite quand le couteau que l'on plonge au plus profond en sort parfaitement net ou quand on constate que le centre est bien ferme.

8. Q. *Quelle différence y a-t-il entre un liquide qui bout et un liquide qui mijote?*

R. Il ***bout*** quand les bulles brisent rapidement la surface; il ***mijote*** quand les bulles se brisent à l'intérieur ou ne viennent que lentement à la surface. L'eau bout à 212°; elle mijote à 180°.

9. Q. *Quand les cossetardes se liquéfient-elles en cuisant?*

R. Quand on les soumet à une température trop vive ce qui a pour effet de durcir les œufs ainsi que la caséine du lait qui se trouve séparée soudain du petit-lait.

10. Q. Peut-on ne faire usage que de jaunes d'œufs dans les cossetardes?

R. Oui, et cela produit de meilleurs résultats. — Dans ce cas, on fait usage de deux jaunes pour chaque œuf entier qu'exige la recette. Une cossetarde ainsi faite sera plus tendre que celle qu'on fait avec les œufs entiers.

11. Q. Comment empêcher qu'une croûte se forme sur les jaunes d'œufs quand on doit les garder pour quelques jours?

R. En couvrant le bol d'un linge humide et en le posant dans un endroit frais.

12. Q. Pourquoi les cossetardes s'écroulent-elles parfois en les retirant du moule?

R. (a) Parce qu'on ne les a pas fait cuire assez.

(b) Parce qu'on a fait usage de trop de lait proportionnellement à la quantité d'œufs de la recette.

13. Q. Qu'appelle-t-on sirop au caramel?

R. C'est un sirop composé de sucre blanc qu'on a fait brunir et qu'on a ensuite fait dissoudre sur le feu dans une égale quantité d'eau bouillante. Le sirop au caramel peut se garder indéfiniment si l'on a soin de bien boucher le vase qui le contient.

14. Q. Pourquoi le sirop au caramel a-t-il parfois un goût trop aigre?

R. Parce qu'on n'a pas fait suffisamment brunir le sucre avant de le dissoudre.

15. Q. A quoi peut servir ce sirop au caramel?

R. On en fait usage pour caraméliser les cossetardes et aussi pour brunir les sauces et les jus de viande.

16. Q. De quelle proportion de fécule de maïs devrait-on faire usage pour chaque tasse de liquide?

R. Pour faire un blanc-manger, il faut 1½ cuillerée à soupe de fécule de maïs pour chaque tasse de liquide.

17. Q. De quelle façon ajoute-t-on la fécule de maïs ou la farine aux liquides?

R. Ces substances farineuses, que les cuisiniers français appellent liaisons, parce qu'elles lient ensemble les sauces, crèmes, etc., devraient toujours être dissoutes dans deux fois leur volume de liquide froid avant d'être ajoutées au liquide chaud. Toutes les sauces ou les liquides, qu'il faut lier ainsi avec de la farine, de fécule de maïs ou une fécule quelconque devraient être cuits pendant vingt minutes au bain-marie si l'on veut obtenir les meilleurs résultats.

18. Q. Quelles sont les principales variétés du blanc-manger?

R. Au chocolat, à l'érable, au café, au caramel et au sherry. Dans tous ces cas, l'essence devrait toujours être ajoutée au lait avant qu'il ne soit mêlé à la farine, au cornstarch ou à "l'arrowroot".

19. Q. Qu'appelle-t-on "junket"?

R. Le "junket" est une sorte de cossetarde épaissie au moyen d'une préparation qui se vend sous le nom de "junket tablets".

20. Q. Quelles précautions doit-on prendre en faisant une crème "junket"?

R. (a) Il faut avoir soin que le lait n'ait pas été bouilli. On ne saurait faire usage de lait bouilli, même refroidi.

(b) Le lait ne doit pas être plus chaud que 100 degrés au moment où on y met la "junket tablet".

21. Q. Peut-on employer à d'autres usages les "junket tablets"?

R. Oui, on s'en sert pour épaissir ou cailler le lait frais quand on fait du fromage.

22. Q. Dans quelle quantité d'eau doit-on faire dissoudre ces tablettes?

R. On doit les écraser et les faire dissoudre dans une cuillerée à soupe d'eau froide. On ajoute cette solution au lait tiède.

23. Q. Peut-on faire usage de crème pour les "junkets"?

R. Oui et cela donne d'excellents résultats.

24. Q. Qu'est-ce que le tapioca?

R. C'est une fécule que l'on retire de la racine de manioc.

25. Q. Quelles sont les variétés principales de tapioca?

R. (a) Le tapioca ***en perles,*** qui se dissout lentement.

(b) Le tapioca ***granulé*** qui se dissout rapidement.

26. Q. Fait-on usage de ces deux espèces de tapioca de la même façon?

R. Non. Le tapioca ***en perles*** doit être trempé toute la nuit, tandis que le ***"minute tapioca"*** est prêt dès qu'il a été plongé dans l'eau. Quatre cuillerées à soupe de tapioca en perles équivalent à 1½ cuillerée à soupe de tapioca granulé.

27. Q. Le sagou est-il une variété de tapioca?

R. Non, le sagou est extrait de la moelle du sagoutier, une plante des Indes; tandis que le manioc, dont la racine sert à faire le tapioca, croît dans l'Amérique du Sud.

28. Q. Quelles sont les trois façons de faire cuire un pouding?

R. (a) A la vapeur.

(b) Par le procédé d'ébullition.

(c) Au four.

29. Q. Un pouding cuit à la vapeur est-il meilleur qu'un pouding bouilli?

R. Le pouding bouilli est plus mucilagineux et en général plus lourd que le pouding cuit à la vapeur.

30. Q. Quelle différence y a-t-il entre un pouding cuit au four et un pouding cuit à la vapeur?

R. Le pouding cuit à la vapeur a l'avantage d'être plus léger et plus juteux.

31. Q. Comment fait-on bouillir un pouding?

R. On trempe dans l'eau bouillante un carré de toile assez grand pour contenir le pouding. On saupoudre cette toile généreusement de farine. Le pouding est placé alors au centre de la toile et les quatre coins sont noués, de telle façon qu'un peu d'espace est ménagé pour permettre l'expansion du pouding. Quand l'eau bout à gros bouillons, on y glisse le pouding, qui doit reposer sur une assiette au fond de la casserole. Le couvercle de la casserole doit être ajusté étroitement. On doit tremper le pouding cuit dans l'eau froide afin de pouvoir enlever facilement la toile. On peut aussi faire usage d'un moule de métal, bien fermé, pourvu qu'on ait soin de ménager suffisamment d'espace pour l'expansion.

32. Q. Comment fait-on cuire un pouding à la vapeur?

R. Le pouding doit être cuit à la vapeur dans un moule beurré ou dans un bol auquel on peut ajuster étroitement un couvercle ou enfin dans un bol couvert d'une toile enfarinée ou d'un papier lourd bien beurré.

33. Q. Pourquoi les poudings sont-ils parfois trop lourds?

R. (a) Parce qu'on fait usage de trop de farine proportionnellement aux autres ingrédients.

(b) Parce que l'ébullition a été interrompue pendant que le pouding cuisait.

34. Q. Qu'est-ce, en réalité, qu'un pouding au pain?

R. C'est une cossetarde à laquelle, au lieu des œufs, on a incorporé de la chapelure ou des petits cubes de pain en partie, du moins.

35. Q. Qu'est-ce qu'un pouding au pain soufflé?

R C'est un pouding au pain auquel les blancs d'œufs sont incorporés après avoir été bien battus séparément, au lieu d'avoir été battus avec les jaunes comme dans un pouding au pain ordinaire. Les blancs d'œufs ne devraient être ajoutés qu'en dernier lieu.

36. Q. Qu'est-ce qu'un pouding diplomatique?

R. C'est une riche cossetarde versée sur un mélange de gâteau et de fruit. Le tout est cuit à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit consistant. (Voir recettes.)

37. Q. Qu'est-ce qu'une crème espagnole?

R. C'est une crème cossetarde épaissie à la gélatine. (Voir recettes.)

38. Q. *Pourquoi y a-t-il parfois une couche de gélatine claire au fond d'un moule où on a cuit une crème espagnole?*

R. Parce qu'on a ajouté le mélange de cossetarde, contenant la gélatine, aux blancs d'œufs, avant d'avoir permis au mélange de refroidir entièrement.

39. Q. *Pourquoi trouve-t-on parfois de petites particules de gélatine dans une crème espagnole?*

R. Parce que le mélange de cossetarde, contenant la gélatine, a été trop refroidi, pour être incorporé aux blancs d'œufs.

40. Q. *Jusqu'à quel point doit-on battre les blancs d'œufs dans une recette qui stipule des blancs d'œufs jusqu'à forte consistance?*

R. Jusqu'à ce qu'ils puissent soutenir une cuiller à soupe.

41. Q. *Quelle différence y a-t-il entre une "charlotte russe" et une "crème bavaroise"?*

R. Il n'y a pratiquement pas de différence, bien que certaines cuisinières prétendent qu'il faille ajouter des œufs à la "crème bavaroise".

42. Q. *Qu'est-ce qu'une "charlotte russe" ou une "crème bavaroise"?*

R. C'est une crème fouettée, à laquelle on a ajouté du sucre et de l'essence et qui est rendue plus consistante par l'addition de gélatine. Quelques cuisinières ajoutent des jaunes d'œufs battus au liquide et des blancs d'œufs, battus jusqu'à forte consistance, à la crème. (Voir recettes.)

43. Q. *Pourquoi la gélatine doit-elle être trempée dans deux fois son volume d'eau froide, avant d'être fondue dans le liquide chaud?*

R. On doit toujours tremper ainsi la gélatine afin de l'imprégner d'eau. Cette précaution lui permettra de fondre bien plus rapidement dans le liquide chaud.

44. Q. *Quelle proportion de gélatine doit-on ajouter à une chopine ou à 2 tasses de liquide?*

R. Une cuillerée à soupe de gélatine, dissoute dans deux fois son volume d'eau froide, suffit à rendre consistantes deux tasses de liquide.

45. Q. *Combien de gélatine en feuilles doit-on ajouter à une chopine ou à deux tasses de liquide?*

R. A peu près une demi-once. La gélatine en feuilles exige un trempage plus prolongé que la gélatine granulée, mais fournit d'autre part une gelée plus claire.

46. Q. *Pourquoi ne faut-il retirer une gelée du moule qu'au moment de servir?*

R. Parce que la gelée, sortie du moule, perd rapidement sa belle apparence lustrée.

47. Q. ***A quel usage peut-on employer les restes d'une gelée aux fruits ou d'une autre gelée?***

R. On peut la fondre de nouveau au bain-marie et la remettre au moule.

48. Q. ***Quelle précaution doit-on prendre en faisant de la gelée d'ananas?***

R. Le jus de l'ananas devrait être cuit jusqu'au point d'ébullition avant l'addition de la gélatine, car l'acide bromique du jus cru aurait pour effet d'empêcher l'action de la gélatine. Naturellement les ananas en conserve n'ont pas à être cuits de nouveau.

49. Q. ***A quel moment doit-on ajouter aux œufs battus jusqu'à consistance ou à la crème fouettée le liquide contenant de la gélatine?***

R. Le liquide, contenant de la gélatine, devrait être absolument froid, et cependant encore à l'état liquide. Si le liquide est déjà trop consistant, on peut poser la casserole qui le contient dans un vase plus grand d'eau chaude et brasser doucement jusqu'à ce qu'il se liquéfie de nouveau.

50. Q. ***Qu'arriverait-il si le liquide contenant la gélatine était ajouté encore chaud à la crème fouettée ou aux œufs bien battus?***

R. A cause de la chaleur du liquide, les œufs ou la crème s'affaisseraient et on ne pourrait plus les rendre mousseux, même en les battant longuement.

51. Q. ***Comment fait-on une cossetarde au caramel?***

R. (a) On peut remplacer par du sirop de caramel la moitié du sucre exigé par la recette de la cossetarde simple. (Ce sirop est fait de sucre brûlé auquel on a ajouté, en brassant, une égale quantité d'eau bouillante jusqu'à ce que le sucre soit dissous.)

(b) Un quart du sucre de la recette peut être caramélisé et dissous ensuite dans la quantité de lait qu'exige la recette. Quelques cuisinières versent un peu de sucre caramélisé dans le moule avant de le remplir de cossetarde.

52. Q. ***Pourquoi faut-il toujours faire usage de moules de verre ou de porcelaine quand on cuit des gelées aux fruits?***

R. Parce que l'acide des jus de fruit peut réagir sur l'acide du métal et former des composés dangereux.

53. Q. ***Comment peut-on ajouter le suif à un pouding?***

R. On doit d'abord le bien nettoyer de toutes fibres de viande, puis le hacher menu et le mêler à la farine.

54. Q. ***Pourquoi ne faut-il jamais laisser bouillir violemment un liquide contenant de la gélatine?***

R. Parce que la gélatine qui a trop bouilli est deux fois plus lente à se coaguler.

55. Q. *Qu'appelle-t-on "agar-agar"? Et quel avantage ce produit a-t-il sur la gélatine?*

R. "Agar-agar" est une gélatine japonaise faite d'une sorte de varech. Elle a l'avantage de se coaguler dès qu'elle est dissoute dans un liquide chaud.

56. Q. *Comment procède-t-on en faisant usage d'"agar-agar"?*

R. Chaque cuillerée à soupe devrait être trempée pendant une demi-heure dans de l'eau tiède, puis bouillie jusqu'à ce que transparente dans une tasse d'eau bouillante. On doit ensuite filtrer le liquide à travers une toile avant d'en faire usage.

57. Q. *Comment peut-on remplacer la gélatine par l'"agar-agar"?*

R. Une tasse d'"agar-agar" liquide équivaut à 1 cuillerée à soupe de gélatine dissoute dans une tasse d'eau bouillante. En d'autres termes, une autre tasse de liquide peut être ajoutée à l'"agar-agar" pour lui donner la consistance de la gelée ordinaire. Si l'"agar-agar" liquide se coagule avant le temps, on peut le fondre de nouveau au bain-marie.

58. Q. *Comment retire-t-on une gelée d'un moule?*

R. On doit tremper le moule dans de l'eau bouillante pour quelques secondes; puis le secouer au-dessus d'une assiette.

59. Q. *Comment peut-on décorer un moule?*

R. On devrait d'abord huiler légèrement le moule. On y verse ensuite une mince couche de la gelée préparée. Le moule est alors mis sur la glace ou dans de l'eau froide jusqu'à ce que la gélatine ait atteint un certain degré de consistance. Les décorations peuvent être alors placées dans cette couche de gelée. Le reste de la gelée ne devrait pas être ajouté avant d'être assez refroidi pour ne pas dissoudre la gelée qui contient les décorations.

60. Q. *Quelles sont les deux façons d'ajouter de la gélatine à un liquide?*

R. (a) La gélatine devrait être trempée dans deux fois son volume d'eau froide pendant au moins cinq minutes, puis cuite dans le liquide chaud jusqu'à ce qu'entièrement dissoute.

(b) La gélatine peut être trempée pendant cinq minutes dans deux fois son volume d'eau froide. On la met ensuite au-dessus de l'eau chaude jusqu'à ce que fondue entièrement. Puis on l'incorpore, en brassant, au liquide froid

61. Q. *Pourquoi ajoute-t-on du jus de citron aux gelées de fruit?*

R. Afin de faire ressortir la saveur du jus de fruit.

62. Q. *Qu'appelle-t-on "Mousse d'Irlande"?*

R. C'est une sorte de gélatine, dont on fait parfois usage au lieu de fécule de maïs dans la préparation des blancs-mangers. Elle doit être trempée comme la gélatine ordinaire.

63. Q. Qu'est-ce qu'une charlotte aux fruits?

R. Une charlotte aux fruits est un mélange de pulpe ou de jus de fruit, de gélatine et de blancs d'œufs battus à bonne consistance. (Voir recettes.)

64. Q. Qu'est-ce qu'un soufflé chaud?

R. C'est un pouding très léger, qu'on fait en ajoutant des jaunes d'œufs battus à une sauce épaisse, mélange auquel on incorpore ensuite des blancs d'œufs battus jusqu'à bonne consistance. Ce pouding peut être cuit au four ou à la vapeur. (Voir recettes.)

65. Q. Qu'est-ce qu'une "Neige aux fruits"?

R. C'est un plat, fait de certains fruits acides, tels que pommes surettes, pruneaux ou abricots, et de meringue. On peut servir cette neige froide ou bien cuite au four à 350 degrés jusqu'à ce que bien ferme. On appelle aussi ce plat "Fruit Whip". Un blanc d'œuf battu suffit pour 4 c. à soupe de purée des fruits sucrés. Un peu de jus de citron relève le goût.

66. Q. Qu'est-ce qu'une gelée russe?

R. On appelle gelée russe toute gelée que l'on bat jusqu'à ce que mousseuse (à la batteuse Dover) juste au moment où elle allait se coaguler.

Desserts congelés

1. Q. Quelles sont les deux catégories principales de desserts congelés?

R. (a) Les desserts qui doivent être ***brassés*** pendant la congélation.

(b) Les desserts qui sont congelés ***sans être brassés.***

2. Q. Quelles sont les variétés de desserts qui ne doivent pas être brassés pendant la congélation?

R. Les ***parfaits:*** desserts faits en versant un épais sirop sur des blancs d'œufs battus, qui sont ensuite incorporés à une crème fouettée aromatisée.

Les ***soufflés:*** préparés comme les parfaits, mais rendus plus consistants par l'addition de gélatine.

Les ***mousses:*** des crèmes fouettées sucrées et aromatisées, rendues plus consistantes par l'addition de gélatine (sans oeufs).

Les ***muscovites:*** des jus de fruits sucrés et congelés.

Les ***poudings congelés:*** des mousses ou des parfaits contenant des morceaux de fruits.

3. Q. Quelles sont les variétés de desserts qui doivent être agitées pendant la congélation?

R. Les ***glaces*** (ice creams): des crèmes ou cossetardes sucrées et aromatisées au goût.

Les ***sorbets clairs:*** des jus de fruits dilués et sucrés au goût.

Les ***sorbets consistants:*** des jus de fruits dilués, sucrés au goût et rendus plus consistants par l'addition de gélatine ou de blancs d'œufs battus.

Les ***frappés:*** des jus de fruits dilués et sucrés, que l'on congèle en pâte molle.

4. Q. Quelles sont les deux catégories principales de glaces (ice creams)?

R. (a) ***Les glaces françaises:*** riche cossetarde composée de lait, d'œufs et de sucre, aromatisée au goût et contenant de la crème en proportions qui varient.

(b) ***Les glaces de Philadelphie:*** faites simplement d'une crème claire, sucrée et aromatisée au goût.

5. Q. Pourquoi faut-il faire usage de crème claire dans les glaces?

R. Parce que les crèmes très riches ou très épaisses ne se congèlent pas.

6. Q. Quelle est la proportion de sel et de glace qui produit la meilleure congélation?

R. Des expériences récentes ont démontré que sept parts de glace concassée pour une part de sel grossier (salpêtre) donnent les meilleurs résultats.

7. Q. Comment faut-il entasser la glace et le sel dans le congélateur?

R. On remplit le seau extérieur du congélateur de glace jusqu'aux trois quarts et l'on ajoute la proportion requise de sel. Quelques personnes préfèrent mêler le sel et la glace avant de les mettre dans le congélateur.

8. Q. Peut-on faire usage de neige au lieu de glace?

R. On peut faire usage de neige, mais il faut la presser beaucoup plus que la glace.

9. Q. Quel serait l'effet d'une trop grande proportion de sel?

R. La congélation serait trop rapide et donnerait une texture grossière à la glace.

10. Q. A quel moment la crème commence-t-elle à se congéler?

R. Quand la glace commence à fondre dans le seau extérieur.

11. Q. Doit-on tourner la manivelle du congélateur rapidement ou lentement?

R. Rapidement d'abord, et lentement après que la congélation est commencée.

12. Q. Combien de crème peut-on mettre dans le seau intérieur du congélateur?

R. On ne doit emplir ce vase qu'aux trois quarts à cause de l'expansion que subit la crème en se congelant.

13. Q. De quelle sorte de sel doit-on faire usage?

R. De salpêtre ou de chlorure d'ammoniaque. A défaut de ce sel, on peut employer un sel grossier ordinaire. Il est inutile de tenter d'obtenir la congélation avec du sel fin.

14. Q. Pourquoi arrive-t-il que les crèmes refusent parfois de se congeler?

R. (a) Parce que la crème est trop riche ou qu'on a ajouté trop de sucre ou d'œufs au mélange.

(b) Parce qu'on a mis une trop petite proportion de sel dans la glace.

15. Q. Pourquoi arrive-t-il parfois que des desserts congelés contiennent de minuscules glaçons?

R. (a) Parce que le mélange n'était pas assez riche en éléments gras;

(b) ou bien parce qu'on a fait usage de trop de sel dans le procédé de congélation.

16 Q. Quel est le désavantage du congélateur par le procédé vacuum?

R. Il ne peut produire une crème de fine texture.

17. Q. Comment peut-on empêcher l'eau de pénétrer dans le vase de crème, quand ce vase est plongé dans le mélange de glace et de sel?

R. On peut couvrir les bords du couvercle de minces lisières de coton graissé, ce qui mettra le vase à l'épreuve de l'eau.

18. Q. Quelle précaution peut-on prendre pour pouvoir démouler un dessert congelé?

R. On peut doubler le moule de papier ciré.

19. Q. Quel est le meilleur moyen de concasser la glace pour la congélation?

R. On la met dans un sac de grosse toile d'emballage et on la casse avec un maillet ou un marteau.

20. Q. A quel signe constate-t-on que la crème est suffisamment congelée?

R. Quand la manivelle devient très difficile à tourner.

21. Q. Que faut-il faire quand la manivelle ne peut plus tourner?

R. On enlève la batteuse et l'on presse la crème; puis on recouvre soigneusement le vase et on le laisse pendant une heure ou deux plongé dans le mélange de glace et de sel. La crème, qui a ainsi reposé, a une texture bien plus fine que la glace que l'on sert immédiatement après la congélation.

22. Q. Doit-on préférer la cuvette de bois ou de métal pour la congélation?

R. La cuvette de métal donne une congélatiou plus rapide, mais la cuvette de bois est meilleure pour le procédé important de la maturation. On peut cependant faire usage des deux congélateurs: chacun a son avantage.

23. Q. Comment doit-on congeler les parfaits ou les autres mélanges contenant de la crème fouettée?

R. Le mélange est mis dans un moule doublé de papier ciré et ayant un couvercle s'ajustant étroitement. Ce couvercle doit être scellé au moyen de lisières de coton graissé d'à peu près un pouce de largeur. On plonge ce moule dans des parts égales de glace et de sel pendant au moins quatre heures. Une mousse prendra une heure de moins à cause de la présence de la gélatine.

Avant de démouler, on peut au besoin tremper le moule dans de l'eau chaude pendant une seconde ou deux. Il ne faut faire usage que de moules bien unis pour les mélanges contenant de la crème fouettée.

24. Q. Est-il nécessaire de toujours remplir le congélateur pour faire des glaces?

R. Ce n'est pas nécessaire, mais le mélange de glace et de sel dans la cuvette extérieure doit toujours s'élever à deux ou trois pouces au-dessus du niveau du mélange à congeler.

25. Q. Est-il nécessaire de tremper dans l'eau chaude le moule contenant un dessert congelé?

R. Non. Quelques cuisinières préfèrent laisser le moule tremper cinq ou dix minutes dans l'eau froide: elles le démoulent ensuite facilement.

26. Q. Comment peut-on ajouter les fruits à un dessert congelé?

R. Quelques cuisinières laissent les fruits tremper une ou deux heures dans du cognac (assez de cognac pour les couvrir) et les ajoutent au mélange avant la congélation. D'autres les ajoutent quand la glace est bien prise.

27. Q. Quel avantage y a-t-il à tremper le fruit dans du cognac avant de l'ajouter au dessert à congeler?

R. Le fruit ainsi trempé ne durcit pas, mais garde en se congelant sa texture naturelle.

28. Q. Qu'entend-on par "punch"?

R. Un "punch" est un sorbet clair contenant du rhum ou de l'alcool sous quelque forme.

29. Q. Qu'est-ce que c'est qu'une "coupe"?

R. C'est un dessert que l'on sert dans des verres remplis à moitié de fruits hachés et à moitié de crème congelée. Les fruits ont été souvent auparavant trempés dans du rhum ou du brandy ou dans un riche sirop à la vanille.

30. Q. Qu'appelle-t-on "baked Alaska"?

R. C'est une glace moulée en une brique très compacte que l'on sert sur une feuille de gâteau éponge et recouvert d'une meringue. Le tout est bruni au four. Comme la meringue et le gâteau sont non-conducteurs de chaleur, la glace n'est nullement fondue durant cette cuisson rapide.

31. Q. Qu'est-ce qu'une "bombe"?

R. C'est un dessert fait dans un moule en forme de bombe. Le moule est d'abord doublé d'une certaine espèce de glace (ice cream), ou de sorbet et ensuite rempli d'une autre variété de crème congelée. On peut faire usage de moules melon pour faire une bombe.

32. Q. Combien y-a-t-il de genres de soufflés?

R. (a) Les soufflés faits avec sauce épaisse, purée quelconque et œufs entiers (1 tasse de purée, 1 tasse de sauce épaisse, et 3 œufs).

(b) Les soufflés faits avec blancs d'œufs seulement (1 tasse de purée de fruits sucrés pour 4 œufs). (Voir "Neige aux fruits", page 191.) Un peu de jus de citron relève le goût.

(c) Les soufflés faits sans purée avec la sauce épaisse aromatisée seulement et les œufs. (1 tasse de sauce épaisse, 4 œufs.) (Voir soufflée de cossetardes.) Quelques cuisinières réussissent très bien avec rien que trois œufs.

(d) Les soufflés faits avec la crème fouettée et la gélatine. Ces derniers sont plus connus sous le nom de "mousse".

33. Q. Comment se fait-il que les recettes pour soufflés donnent souvent deux températures?

R. En France, on sert les soufflés moins cuits en général qu'ici. On les appelle les "soufflés baveux" et on ne les fait cuire que 20 minutes à 375 degrés.

Pommes cuites au four

6 pommes — 6 c. à soupe de sucre

FAÇON DE PROCEDER:

Otez une tranche de pelure d'un pouce d'épais autour du milieu de chaque pomme, remplissez les centres dont on aurait ôté les cœurs (de sucre) et faites cuire dans un four de 350° pour 30 à 45 minutes ou jusqu'à tendres.

On peut les couvrir de crème fouettée, de meringue, ou les badigeonner de gelée et les couvrir de noix ou de coco râpés.

Pain dans le sirop d'érable (la trempette)

Faites tremper du pain dans le sirop d'érable bouillant et servez immédiatement.

Recettes pour poudings chauds ou froids, crèmes et cossetardes

Cossetarde simple

2 tasses de lait
6 c. à soupe de sucre
2 œufs ou 4 jaunes
1 c. à thé d'essence

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les œufs ou les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que mousseux avec une batteuse Dover.

(b) Incorporez en brassant le lait préférablement chaud et l'essence. Cuisez au four dans un moule beurré ou bien à la vapeur jusqu'à ce que le centre soit ferme. Si on le cuit au four, le moule devrait être posé dans une lèchefrite d'eau chaude.

Variantes

Cossetarde en moule

Ajoutez 1 œuf ou jaune additionnel pour chaque tasse de cossetarde simple et finissez de la même façon que ci-dessous; mais démoulez avant de servir.

Cossetarde au Caramel

Remplacez 2 c. à soupe de sucre pour chaque tasse de cossetarde par 4 c. à soupe de sirop de caramel et finissez comme une cossetarde simple.

Cossetarde au café

Faites bouillir 4 c. à soupe de café moulu dans chaque tasse de lait dont vous faites usage et finissez comme une cossetarde simple.

Cossetarde à l'érable

Faites usage de sucre d'érable au lieu de sucre blanc ou d'essence de mapleine au goût dans le lait.

Cossetarde au tapioca

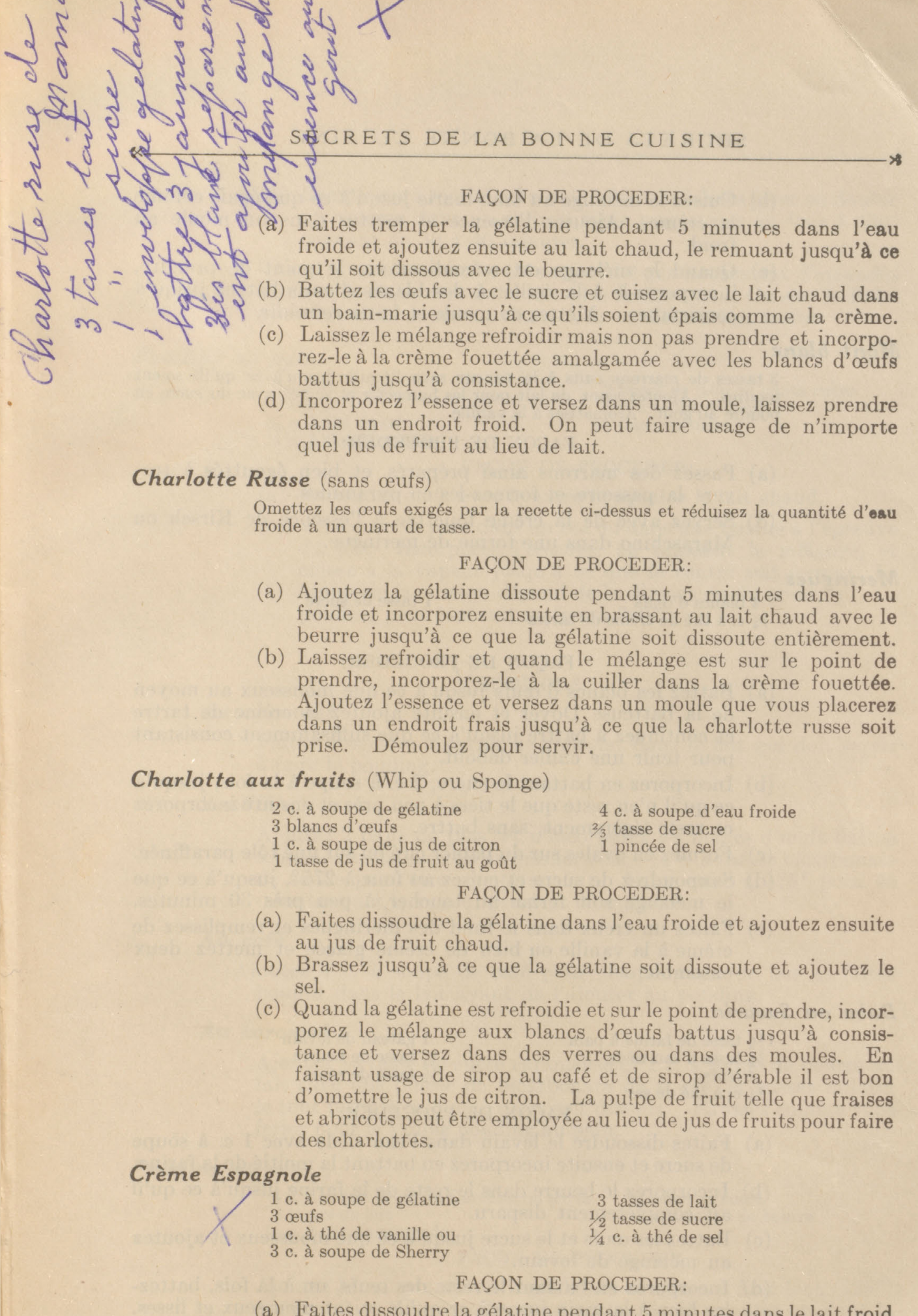
Faites tremper 3 c. à soupe de tapioca perlé ou bien 1½ c. à soupe de tapioca granulé pour chaque tasse de lait exigé par la recette. Faites tremper pendant 1 heure dans de l'eau froide et cuisez pendant 30 minutes au bain-marie.

Cossetarde au riz

Ajoutez 1½ c. à soupe de riz de Caroline ou autre non cuit à 4 tasses de lait exigées par la recette et cuisez au bain-marie jusqu'à ce que le riz soit mou. Finissez comme une cossetarde simple.

Charlotte Russe (avec œufs)

2 œufs
1½ tasse de lait ébouillanté
⅛ c. à thé de sel
½ tasse de sucre
1 c. à thé d'essence
1½ c. à soupe de gélatine
½ tasse d'eau froide
1 tasse de crème à fouetter
1 c. à thé de beurre



FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites tremper la gélatine pendant 5 minutes dans l'eau froide et ajoutez ensuite au lait chaud, le remuant jusqu'à ce qu'il soit dissous avec le beurre.
(b) Battez les œufs avec le sucre et cuisez avec le lait chaud dans un bain-marie jusqu'à ce qu'ils soient épais comme la crème.
(c) Laissez le mélange refroidir mais non pas prendre et incorporez-le à la crème fouettée amalgamée avec les blancs d'œufs battus jusqu'à consistance.
(d) Incorporez l'essence et versez dans un moule, laissez prendre dans un endroit froid. On peut faire usage de n'importe quel jus de fruit au lieu de lait.

Charlotte Russe (sans œufs)

Omettez les œufs exigés par la recette ci-dessus et réduisez la quantité d'eau froide à un quart de tasse.

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Ajoutez la gélatine dissoute pendant 5 minutes dans l'eau froide et incorporez ensuite en brassant au lait chaud avec le beurre jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute entièrement.
(b) Laissez refroidir et quand le mélange est sur le point de prendre, incorporez-le à la cuiller dans la crème fouettée. Ajoutez l'essence et versez dans un moule que vous placerez dans un endroit frais jusqu'à ce que la charlotte russe soit prise. Démoulez pour servir.

Charlotte aux fruits (Whip ou Sponge)

2 c. à soupe de gélatine
3 blancs d'œufs
1 c. à soupe de jus de citron
1 tasse de jus de fruit au goût
4 c. à soupe d'eau froide
⅔ tasse de sucre
1 pincée de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre la gélatine dans l'eau froide et ajoutez ensuite au jus de fruit chaud.
(b) Brassez jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute et ajoutez le sel.
(c) Quand la gélatine est refroidie et sur le point de prendre, incorporez le mélange aux blancs d'œufs battus jusqu'à consistance et versez dans des verres ou dans des moules. En faisant usage de sirop au café et de sirop d'érable il est bon d'omettre le jus de citron. La pulpe de fruit telle que fraises et abricots peut être employée au lieu de jus de fruits pour faire des charlottes.

Crème Espagnole

1 c. à soupe de gélatine
3 œufs
1 c. à thé de vanille ou
3 c. à soupe de Sherry
3 tasses de lait
½ tasse de sucre
¼ c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre la gélatine pendant 5 minutes dans le lait froid et ensuite amenez au point d'ébullition et versez sur les jaunes d'œufs battus avec le sucre jusqu'à ce que mousseux.

(b) Cuisez le mélange au bain-marie jusqu'à ce que épais comme la crème. Ajoutez l'essence et mettez dans un moule au froid.

(c) Quand le mélange est refroidi et sur le point de prendre, incorporez-le à la cuiller à des blancs d'œufs battus jusqu'à consistance. Mettez en moule et faites refroidir.

Mont blanc

3 tasses de marrons cuits à la vapeur sans l'écaille jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez assez de lait pour les humecter et sucrez avec du sucre en poudre au goût. Aromatisez à la vanille

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Passez des marrons ainsi préparés et bien égouttés à travers la passoire et formez-les en pyramides.

(d) Servez avec de la crème fouettée à l'essence de Kirsch ou Maraschino dans une forme de meringue.

Meringues

4 blancs d'œufs
¼ c. à thé de crème de tartre
1 tasse de sucre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce que mousseux au moyen de la batteuse Dover et ensuite ajoutez la crème de tartre et continuez à battre jusqu'à ce que suffisamment consistant pour tenir une cuiller debout.

(b) Incorporez en battant le sucre, 2 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce qu'il n'en reste que le tiers à peu près et ensuite incorporez ce reste légèrement, sans battre.

(c) Formez en ovales sur du papier ciré ou sur une tôle paraffinée.

(d) Saupoudrez de sucre et cuisez au four à 275°, jusqu'à ce que le mélange soit ferme au toucher, à peu près 30 minutes.

(e) Faites un creux dans le fond des meringues et remplissez de crème à la vanille ou bien de crème glacée et mettez deux ensemble.

Baba ou Savarin

1½ tasse de farine à pain
½ tasse d'eau tiède
4 œufs
¼ c. à thé de sel
1 gâteau de levain
⅔ tasse de beurre
½ tasse de sucre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans l'eau tiède avec 1 c. à soupe de sucre et ensuite incorporez en battant la moitié de la farine.

(b) Incorporez le beurre dans le reste de la farine jusqu'à ce qu'il ait complètement disparu.

(c) Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que mousseux et ajoutez au mélange de levain.

(d) Incorporez en battant le reste des œufs, un à la fois, battez-les bien à la main jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et lisses.

(e) Ajoutez la farine mêlée au beurre et battez jusqu'à ce que bien lisse.

(f) Remplissez à moitié un moule beurré et laissez lever au double du volume dans un endroit tiède puis cuisez au four à 400° pendant de 30 à 40 minutes.

Quand le moule beurré a été saupoudré généreusement d'amandes hachées, le Baba sort du moule plus facilement. On sert le Baba avec une riche sauce au rhum, à la vanille ou aux fruits.

Pouding au pain

4 tasses de lait
2 œufs
¼ c. à thé de sel
1 c. à thé de vanille
2 tasses de pain en petits cubes
1 c. à soupe de beurre
½ tasse de sucre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les œufs avec le sucre et ajoutez le lait chaud.

(b) Versez sur le pain dans un bol ou dans une terrine à l'épreuve du feu. Incorporez l'essence, en brassant le mélange, et cuisez à la vapeur jusqu'à ce que le centre soit ferme. Le temps de la cuisson dépend de la dimension du pouding. Le pouding peut être cuit au four à 350°.

Variations

Au chocolat

Faites dissoudre 2 carrés de chocolat dans le lait qui doit servir à faire le pouding.

Soufflé

Ajoutez 2 œufs de plus, et n'incorporez les blancs d'œufs battus à bonne consistance qu'en dernier lieu. ¼ c. à thé de bicarbonate de soude peut être ajouté au lait. Faire cuire à 375° pour 45 minutes ou à la vapeur pendant 60 minutes.

Au café

Ajoutez 4 c. à soupe de café pour chaque tasse de lait et faites bouillir dans le lait avant de l'ajouter au pouding.

Au caramel

Ajoutez ½ tasse de sucre caramelisé et 1 c. à soupe de beurre au lait avec une pincée de bicarbonate de soude, et laissez mijoter le tout jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Finissez comme vous feriez pour le simple pouding au pain.

Pouding au riz

4 c. à soupe de riz de Caroline ou autre
4 tasses de lait
⅛ c. à thé de muscade
⅔ tasse de sucre
2 c. à soupe de beurre

FAÇON DE PROCEDER:

Ajoutez le riz aux autres ingrédients et cuisez à four lent (325°) pendant 2 ou 3 heures, brassant toutes les 15 minutes pendant la première heure. Ce pouding doit cuire jusqu'à ce que le riz ait absorbé le liquide, mais non pas jusqu'à ce qu'il soit sec.

Pouding aux bananes

1 tasse de chapelure de gâteau rassis
½ tasse de pulpe de banane
2 c. à thé de jus de citron
3 œufs
2 tasses de lait
4 c à soupe de sucre
1 c. à thé de vanille
¼ c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Ajoutez le lait chaud à la chapelure de gâteau et laissez tremper une demi-heure.
(b) Ajoutez les bananes et les œufs, légèrement battus. Incorporez, en brassant, les autres ingrédients.
(c) Pochez au four, comme une cossetarde, à 350°, jusqu'à ce que le centre soit ferme.
(d) Sortez du moule et servez avec une sauce riche quelconque.

Pouding Cottage

4 c. à soupe de beurre
⅔ tasse de sucre
2¼ tasses de farine
½ c. à thé de sel
1 tasse de lait
1 œuf
4 c. à thé de poudre à pâte

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Réduisez le beurre en crème jusqu'à ce que très léger, puis incorporez le sucre graduellement en battant le mélange.
(b) Ajoutez l'œuf entier et continuez à battre; ajoutez ensuite la moitié de la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel.
(c) Ajoutez le lait, puis le reste de la farine avec l'essence.
(d) Versez dans une lèchefrite à gâteaux beurrée et enfarinée et cuisez au four à 350° jusqu'à ce que le gâteau se détache des parois.
(e) Servez avec une riche sauce à pouding.

Pouding Delmonico

2 tasses de pêches, fraises ou ananas en conserves ou frais
Meringue
1 tasse de sauce patissière (voir "Sauces")

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mettez les fruits préparés au fond d'une terrine à pouding.
(b) Couvrez de sauce à pâtisserie et couronnez de meringue.
(c) Saupoudrez la meringue de sucre et faites dorer au four. On peut faire usage de bananes ou d'oranges tranchées au lieu de fruits cuits.

Pouding de pommes à la meringue

2 tasses de purée ou de compote de pommes, sucrée au goût
½ c. à thé de cannelle
5 c. à soupe de fécule de maïs
½ c. à thé de sel
2 c. à soupe de beurre
5 c. à soupe d'eau froide
Meringue

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites une purée ou compote en cuisant les pommes dans la moitié de leur volume d'eau (les pommes ne doivent être mesurées qu'après qu'elles sont pelées et tranchées) et cuisez-les jusqu'à ce que bien tendres. Passez à la passoire et sucrez au goût.

Plum Pudding

2 t. de raisin, 2 t. raisin de corinthe, 1 t. citron coupé, 1/2 t. de citron
candide et 1/2 t. orange pelée, 1 t. - 1/2 lb de graisse hachée, 1/2 tas. de fleur
1 t. petit morceaux de pain, 4 oeufs, 1 c. à table sel. 1 t. sucre brun,
1 t. de noix hachées, 1/4 t. melasse, 1/2 t. lait, 1/4 t. de brandy
et sherry ou 1/2 t. de infusion de caffé fort. 1 c. à thé cannelle.
1 c. à thé muscade, 1/2 c. à thé de clou, 1/2 c. à thé de soda.



GATEAU BLANC AUX FRUITS (page 233)

fruits coupés et graisse avec fleur, ajouter pain, épices et noix
battre jaune d'oeufs et citron coloré, et ajouter mélange -
mettre fleur, sel, sucre, mélasse, lait et brandy et sherry ou
la gelée et le café, ajouter soda dissolu dans eau froide.
les mélanger et envelopper les blancs d'oeuf battus. tourner
dans un plat beurré, couvrir et steam six heures. être sûre
que le plat est bien bien beurré, pour que la pouding glisse
facilement - doit être servi très chaud.

(b) Mêlez la fécule de maïs avec de l'eau froide et incorporez, en brassant, à la purée.

(c) Cuisez jusqu'à ce que le mélange soit bien épaissi et transparent, puis ajoutez la cannelle avec le beurre.

(d) Laissez refroidir un peu et couvrez d'une meringue faite à la cassonnade (voir "Meringues").

Pouding nid d'oiseau

4 tasses de fruits frais ou en conserves
1 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à soupe de beurre fondu
½ tasse de sucre
1 tasse de lait
1 c. à thé de sel
1 tasse de farine

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mettez le fruit préparé, sucré au goût, au fond d'une terrine à pouding.

(b) Tamisez la poudre à pâte et le sel avec la farine et incorporez ensuite le lait battu avec l'œuf. Ajoutez le beurre fondu.

(c) Versez cette pâte sur les fruits et cuisez au four à 400° jusqu'à ce que la pâte ait bien levé, puis baissez la température à 350° et continuez à cuire pendant 45 minutes. Servez avec sauce dure ou une riche sauce aux fruits.

Pouding aux fruits cuit à la vapeur

1 tasse de sucre
3 c. à thé de poudre à pâte
2 tasses de farine
½ c. à thé de vanille
1 tasse de lait
1 c. à soupe de beurre
1 œuf
¼ c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Réduisez en crème le beurre et incorporez le sucre, en battant jusqu'à ce que le mélange soit léger.

(b) Incorporez l'œuf, en battant; puis ajoutez la moitié de la farine tamisée avec les ingrédients secs.

(c) Ajoutez le lait, puis l'autre moitié de la farine.

(d) Remplissez à moitié le moule beurré de ce mélange de pâte et recouvrez le tout de fruits légèrement sucrés, soit frais, soit en conserves.

(e) Remplissez le moule de pâte. Recouvrez le moule (si le moule n'a pas de couvercle, on peut faire usage d'un papier beurré) et cuisez à la vapeur, pendant 3 heures si l'on se sert d'un grand moule, pendant 1 heure si l'on se sert de moules à portions individuelles. Démoulez et servez avec une sauce riche.

Crème velours au riz (1)

1 tasse de riz crevé chaud
¼ c. à thé de sel
1 c. à soupe de gélatine
1 c. à thé de vanille
3 c. à soupe d'eau froide
1 tasse de crème à fouetter
4 c. à soupe de sucre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Egouttez le riz et, pendant qu'il est encore chaud, ajoutez-y la gélatine dissoute dans de l'eau froide pendant cinq minutes. Brassez jusqu'à ce que la gélatine soit tout à fait fondue.

(b) Ajoutez sucre et essence et laissez refroidir mais non prendre.

(c) Incorporez le mélange de riz à la crème fouettée et remplissez-en le moule. Ce dessert est particulièrement appétissant quand on le sert dans un moule en forme d'anneau rempli de fruits frais et sucrés.

Crème velours au riz (2)

3 tasses de lait	3 onces de riz moulu
1 tasse de crème à fouetter	4 c. à soupe de sucre
½ c. à thé de vanille	

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Cuisez 15 minutes au bain-marie le riz moulu mêlé au lait.

(b) Faites dissoudre la gélatine dans 2 c. à soupe d'eau froide pendant 5 minutes et incorporez ensuite, en brassant, au liquide chaud dans un bain-marie jusqu'à ce que parfaitement dissous.

(c) Laissez refroidir et quand le liquide est sur le point de prendre incorporez à pleine cuillerée à la crème fouettée, jusqu'à bonne consistance, avec 3 c. à soupe de cerises et 3 c. à soupe d'amandes hachées.

(d) Doublez le moule d'une gelée au vin ou aux oranges (un moule double est nécessaire) et remplissez-le de la préparation de riz à laquelle on peut ajouter de l'essence de vanille avec des noix et des cerises.

(e) Quand la crème velours est sortie du moule, garnissez-la de crème fouettée ou de fruits confits.

Pouding aux dattes, aux figues ou aux pruneaux

½ tasse de beurre	2 tasses de farine
1 tasse de lait	1 tasse de sucre
4 figues entières cuites à la vapeur	4 c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de muscade	2 œufs
¼ c. à thé de sel	1½ tasse de figues hachées et cuites à la vapeur

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Réduisez en crème le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien léger et ajoutez ensuite le sucre graduellement et battez bien.

(b) Ajoutez les œufs bien battus à la pâte et incorporez ensuite la moitié de la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel.

(c) Ajoutez le lait et ensuite le reste de la farine.

(d) Incorporez, en brassant, les figues enfarinées et coupées en deux et cuites à la vapeur; et cuisez à la vapeur pendant 2½ heures dans un moule beurré recouvert. Servez avec sauce ambrée.

Pouding Windsor

1 tasse de carotte crue râpée	1 tasse de cassonnade
½ tasse de suif ou de "shortening"	1 c. à thé de bicarbonate de soude
1 tasse de raisin sec	1 tasse de farine
1 tasse de pommes de terre crues et râpées	1 c. à thé de clou de girofle
	¼ c. à thé de sel
	1 c. à thé de cannelle

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Tamisez la farine avec le bicarbonate et le sel et incorporez, en brassant, les fruits hachés avec le suif ou la graisse.
(b) Remplissez un moule beurré et cuisez-le à la vapeur pendant 3½ heures. Les moules devraient être couverts de papier beurré. Démoulez et servez avec une sauce dure ou avec une riche sauce aux fruits. Si en portions individuelles 1 heure de cuisson suffit.

Gelée à l'orange

2 c. à soupe de gélatine
1¾ tasse de jus d'orange
1 tasse de sucre
1¾ tasse d'eau bouillante
4 c. à soupe d'eau froide
4 c. à soupe de jus de citron

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes et ensuite faites fondre dans de l'eau bouillante.
(b) Amalgamez les autres ingrédients et incorporez, en brassant, au mélange chaud.
(c) Versez dans des moules légèrement huilés et laissez reposer.

4 c. à soupe de Sherry peuvent être ajoutées avec avantage. Il ne faut pas chauffer le jus d'orange, ni le jus de citron, car la chaleur en change le goût. On peut remplacer le jus d'orange par tout autre jus de fruit.

Gelée au vin

2 c. à soupe de gélatine
1 tasse de sucre
4 c. à soupe de jus de citron
4 c. à soupe d'eau froide
2½ tasses d'eau bouillante
1 tasse de vin, préférablement de Sherry

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Trempez la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes et ensuite faites fondre dans de l'eau bouillante et ajoutez le sucre et le Sherry (ou tout autre vin que vous aurez choisi).
(b) Ajoutez le jus de citron et une pincée de sel et versez dans un moule huilé.

Zabaglione (1)

6 jaunes d'œufs
⅓ tasse de Sherry ou de Marsala
2 c. à soupe de sucre en poudre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les jaunes et le sucre au-dessus d'eau bouillante jusqu'à ce que le mélange soit épais comme la crème fouettée, puis ajoutez le vin très peu à la fois, et continuez à battre jusqu'à bonne consistance.
(b) Servez chaud ou froid dans des verres saupoudrés de cannelle.

On peut remplacer le Sherry par du jus d'orange.

Zabaglione (2)

8 jaunes
½ tasse de vin ou de jus d'orange
½ tasse de sucre

FAÇON DE PROCEDER:

Même façon de procéder que dans la recette précédente.

Crème soufflée à l'orange

3 c. à soupe de beurre
1 tasse de lait
1 c. à soupe de jus d'orange
3 ou 4 œufs
4 c. à soupe de farine
4 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de zeste d'orange râpé

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites une sauce de beurre, de farine et de lait, et ensuite incorporez, en battant, les jaunes d'œufs battus avec le sucre jusqu'à ce que mousseux.

(b) Ajoutez le zeste râpé et le jus. Une fois que le mélange est refroidi, incorporez très légèrement les blancs d'œufs battus jusqu'à consistance; et remplissez à moitié le moule beurré et recouvert.

(c) Cuisez à la vapeur pendant 45 ou 60 minutes. Démoulez et servez avec sauce à l'orange ou autre sauce au goût. Le moule doit être couvert de papier beurré pendant la cuisson.

Soufflés de cossetarde

4 c. à soupe de beurre
1 tasse de lait
1 c. à soupe de jus d'orange
3 ou 4 œufs
4 c. à soupe de farine
4 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de zeste d'orange râpé

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites une sauce avec le beurre, la farine et le lait, et ajoutez les jaunes d'œufs battus avec le sucre jusqu'à ce que légers.

(b) Une fois que le mélange est refroidi, incorporez les blancs d'œufs battus jusqu'à consistance, et le jus. Cuisez au four pendant une heure à 350° ou à la vapeur jusqu'à ce que le centre soit ferme.

Soufflé au citron

4 œufs
Zeste râpé et jus d'un citron
1 tasse de sucre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que très légers et ensuite incorporez les blancs d'œufs battus jusqu'à bonne consistance, avec le jus et le zeste de citron.

(b) Remplissez une terrine à pouding beurré et pochez au four à 375° jusqu'à ce que le centre soit ferme (pendant de 40 à 50 minutes).

La formule générale pour soufflés de toutes sortes est la suivante:

1 tasse de sauce blanche No 3 ou 4 selon l'épaisseur de la purée de fruit (Voir Sauces)
3 œufs
1 tasse de fruits écrasés
Sucre au goût

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Ajoutez les jaunes d'œufs bien battus à la sauce.

(b) Laissez refroidir et incorporez les blancs d'œufs battus avec les fruits et sucrez au goût.

(c) Pochez au four à 375° ou bien cuisez simplement au four pendant 1 heure à 325°.

On peut faire usage de café ou de jus de fruit, au lieu de lait en faisant la sauce qui est la fondation même des soufflés.

Si la purée de fruits est ***épaisse,*** comme par exemple la purée de pruneaux, on fait usage de ***sauce épaisse;*** si la purée est ***claire,*** comme par exemple la purée de pêches, on fait alors usage de la sauce ***très épaisse*** en ajoutant 1 c. à soupe de plus de beurre et de farine (voir "Sauces").

Sirops de fruits

Aux ananas

4 tasses d'ananas frais râpé pour 2 tasses de sucre et 1 tasse d'eau.

Aux abricots

2 tasses de sucre, 2 tasses d'eau pour 4 tasses d'abricots écrasés.

Aux pêches

2 tasses de sucre et 1 tasse d'eau pour 4 tasses de pêches fraîches écrasées.

A la rhubarbe

4 tasses de jus de rhubarbe pour 4 tasses de sucre.

Au citron

2 tasses de sucre, 1 tasse d'eau, 1 c. à soupe de zeste de citron pour 1 tasse de jus de citron.

FAÇON DE PROCEDER:

Faites bouillir ensemble le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sirop soit clair. Ajoutez alors le fruit dans un bain-marie et laissez mijoter pendant 5 minutes. Versez chaud dans des bouteilles stérilisées et scellez.

Recettes de desserts congelés

Glace française

4 tasses de lait	1 tasse de sucre
6 jaunes d'œufs	¼ c. à thé de sel
1 c. à soupe d'essence	2 tasses de crème

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Ajoutez les jaunes bien battus au lait, chauffé au point d'ébullition, et cuisez au bain-marie jusqu'à ce que le mélange ait l'épaisseur de la crème, — ayant soin cependant que les œufs ne cuisent pas trop.

(b) Ajoutez les autres ingrédients et laissez refroidir.

(c) Congelez dans sept parts de glace concassée pour une part de salpêtre.

Variations. — On peut obtenir une crème plus riche en ajoutant 8 jaunes au lieu de six, ou bien en faisant usage de 4 œufs entiers.

Glace de Philadelphie

4 tasses de crème claire
1 c. à soupe d'essence
1 tasse (plus 2 c. à soupe) de sucre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites chauffer la crème jusqu'à ce que de petites bulles commencent à se former près des parois de la casserole.

(b) Ajoutez le sucre; laissez refroidir, puis congelez comme une glace française.

Glace au lait condensé

4 tasses de lait
1 c. à soupe d'essence
1 ou 2 oeufs battus
1 boîte (14 onces) de lait condensé (non pas de lait évaporé)

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mêlez le lait condensé au lait frais et les œufs battus, en brassant le mélange, et sucrez au goût avec du ***sucre de confiseurs.***

(b) Congelez comme la glace française.

Glace "Junket"

1 pastille de "junket"
2 c. à soupe d'eau froide
1 c. à soupe de vanille
1 tasse de crème épaisse
4 tasses de lait
1 tasse de sucre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Ecrasez la pastille dans l'eau froide et mêlez, en brassant, au lait tiède, sucré et aromatisé au goût, et mêlé avec la crème.

(b) Congelez comme la glace française.

AVERTISSEMENT: Si le lait est plus que tiède (100°), le junket ne l'épaissira pas. On ne doit pas faire usage de lait qui a bouilli.

Variations

On peut varier de la façon suivante les recettes ci-dessus de crème glacée:

A la menthe

Ajoutez 1 lb de pastilles de menthe écrasées au lait chaud ou à la crème chaude, et omettez le sucre. Quand le sucre de menthe est suffisamment dissous, congelez comme la glace française.

A l'ananas

Ajoutez à la recette une boîte d'ananas en conserves et plus de sucre au goût.

A l'érable

Ajoutez 2 tasses de sucre d'érable, rogné très fin, au lieu du sucre de la recette.

A l'orange

Substituez le liquide dans la recette par 2 tasses de jus d'orange avec 1 tasse de crème épaisse et 1 tasse de crème claire.

Au café

Substituez 1 tasse de café très fort à 1 tasse du liquide de la recette.

Au chocolat

Ajoutez de 2 à 4 onces de chocolat non sucré fondu ou les 3/8 d'un gâteau de chocolat avec 1/4 c. à thé de cannelle et 1 c. à thé de vanille.

Au citron

Ajoutez 6 c. à thé de zeste de citron râpé avec 9 c. à soupe de jus de citron et 4 c. à soupe de sucre.

Aux abricots

Prenez 4 tasses d'abricots frais ou 2 boîtes d'abricots confits ou en conserve; sucrez au goût et ajoutez quand la crème est congelée en mousse.

Aux amandes

Ajoutez 1/4 lb de pâte d'amande ou 1/3 lb d'amandes écrasées. Pour obtenir la crème d'amande brûlée, grillez les amandes avant de les incorporer.

Aux arachides

Ajoutez 1½ tasse de nougat d'arachides (peanut brittle) avant la congélation.

Aux bananes

Ajoutez 4 à 6 bananes écrasées avec 1½ c. à soupe de jus de citron, avant la congélation.

Aux fraises

Ajoutez 6 tasses de fraises écrasées trempées dans 2 tasses de sucre pendant 1 heure.

Aux framboises

Ajoutez 4 tasses de framboises qui ont reposé pendant 1 heure bien saupoudrées de sucre et mêlées à 4 c. à soupe de jus de citron.

Aux macarons

Ajoutez 1 tasse de macarons séchés et roulés; 1½ c. à thé de vanille; 3/4 c. à thé d'extrait d'amande.

Aux marrons

Ajoutez 3 onces de marrons confits, hachés menu.

Aux pêches

Mêmes proportions et même façon de procéder que dans la recette aux abricots.

Aux pistaches

Ajoutez ½ tasse de pistaches moulues, 1 c. à thé d'extrait d'amandes et assez de matière colorante verte. Servez saupoudrée de coco déchiqueté.

Bisque

Ajoutez 1 tasse de macarons écrasés et 1 tasse de Sherry.

Glace Plum Pudding

Ajoutez 1½ tasse de raisin sec cuit, ¾ tasse de coco déchiqueté fin, ¾ tasse de figue déchiquetée menu, 2 onces de chocolat fondu, ½ c. à thé de cannelle, ¼ c. à thé de clous de girofle et 4 c. à soupe de Sherry.

Formule générale du sorbet transparent

4 tasses d'eau	2 tasses de sucre
1 ou 2 tasses de jus de fruit	2 à 4 c. à soupe de jus de citron

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Cuisez le sucre et l'eau jusqu'à ce que le mélange soit transparent, puis laissez refroidir.

(b) Incorporez, en brassant, les jus de fruit et congelez comme glace française.

Formule générale des mousses gelées

1 tasse de jus de fruit	1 c. à soupe de gélatine
2 c. à soupe d'eau froide	2 c. à soupe de jus de citron
2 tasses de crème à fouetter	1 tasse de sucre ou davantage au goût

On omet le jus de citron dans les mousses au café ou à l'érable; 1 tasse de café ou 1 tasse de sirop d'érable remplace alors le jus de fruit.

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre la gélatine pendant 5 minutes dans l'eau froide, puis faites fondre dans le jus de fruit chaud.

(b) Quand le jus est refroidi et sur le point même de prendre, incorporez-le à la cuiller dans la crème fouettée.

(c) Versez dans un moule ***simple*** doublé de papier ciré et congelez dans un mélange de parts égales de salpêtre et de glace concassée pendant 3 heures.

Une mousse ne devrait jamais être brassée pendant la congélation.

Formule générale des parfaits

1 tasse d'eau, de café ou de jus de fruit	1 tasse de sucre
3 blancs d'œufs battus ou 6 jaunes	2 tasses de crème à fouetter

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Cuisez les liquides avec le sucre à 240° et versez lentement sur les blancs ou jaunes d'œufs battus, en battant le mélange tout le temps jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

(b) Laissez refroidir et incorporez légèrement à la crème fouettée.

(c) Versez dans un moule simple doublé de papier ciré et plongez pendant 4 heures dans des parts égales de salpêtre et de glace concassée.

Formule générale de sorbets consistants

1 ou 2 tasses de café ou jus de fruit
2 tasses de sucre
4 tasses d'eau
2 blancs d'œufs ou 1 c. à soupe de gélatine

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Cuisez ensemble l'eau et le sucre pendant 5 minutes, et ajoutez ensuite la gélatine dissoute pendant 5 minutes dans 1 c. à soupe d'eau froide, et laissez refroidir.

(b) Ajoutez le jus de fruit ou le café et congelez comme une glace française. Si vous faites usage de blancs d'œufs au lieu de gélatine, battez-les jusqu'à forte consistance et ajoutez-les au sorbet une fois que celui-ci est à moitié congelé. Achevez alors de le congeler jusqu'à ce qu'il soit dur.

Pouding glacé

2½ tasses de lait
1 tasse de sucre
4 c. à soupe de rhum
2 œufs
1 tasse de crème à fouetter
1 tasse de divers fruits candis hachés

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Trempez les fruits hachés dans du cognac pendant 3 heures.

(b) Faites une cossetarde d'œufs, de sucre et de lait, la cuisant au bain-marie jusqu'à ce que épais comme la crème. Laissez refroidir et ajoutez la crème fouettée et le rhum.

(c) Remplissez le moule de couches alternées de mélange de crème et de fruits, et congelez comme une glace française.

Au lieu de la cossetarde, on peut faire usage de 4 tasses de crème claire avec le fruit et le rhum.

Pouding Nesselrode

3 tasses de lait
5 jaunes d'œufs
2 tasses de crème claire
1½ tasse de marrons confits
1½ tasse de sucre
½ c. à thé de sel
4 c. à soupe de sirop d'ananas

FACON DE PROCEDER:

(a) Cuisez au bain-marie les jaunes d'œufs bien battus avec le sucre et le lait chaud, jusqu'à ce que le mélange soit épais comme la crème.

(b) Ajoutez les marrons en purée avec le sirop d'ananas et faites congeler comme la glace française.

(c) Doublez un moule à 2 pintes de la moitié du mélange gelé et remplissez le milieu d'une ½ tasse de fruits confits coupés en petits morceaux, 4 c. à soupe de raisin sec Sultana et 8 marrons coupés en cubes. Ensuite couvrez avec le reste de la crème glacée.

(d) Couvrez le moule et plongez-le dans des parts égales de glace et de salpêtre pendant 2 heures.

Sauces aux poudings

*Sauce butterscotch ou caramel

1 tasse de sucre
1 tasse de sirop de blé-d'Inde blanc
1 tasse de crème
½ c. à thé de vanille

FAÇON DE PROCEDER:

Faites cuire tous les ingrédients dans un bain-marie pendant une heure.

Sauce à la cassonnade

1 tasse de cassonnade
½ tasse d'eau
1 œuf battu
3 c. à soupe de jus de citron

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites cuire l'eau avec le sucre pendant 6 minutes, ensuite versez-la sur l'œuf battu. Faites cuire encore une minute.
(b) Ajoutez le jus de citron et coulez avant de servir.

*Sauce aux bananes

1 banane
2 c. à soupe de crème
2 c. à soupe d'eau
2 c. à soupe de crème fouettée
2 c. à soupe de farine
2 c. à soupe de sucre
1 c. à thé d'eau de rose
1 c. à thé de jus de citron

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites une sauce avec la farine, l'eau et la crème et remuez jusqu'à ce qu'elle épaississe sur le feu.
(b) Ajoutez la sauce ainsi faite à la banane écrasée avec le sucre et l'eau de rose et faites cuire 5 minutes dans un bain-marie.
(c) Ajoutez le zeste de citron et incorporez légèrement, la crème fouettée. Servez immédiatement.

*Sauce au chocolat (1)

2 onces de chocolat non sucré
1 c. à soupe de beurre
½ tasse d'eau chaude
1½ tasse de sucre

FAÇON DE PROCEDER:

Combinez tous les ingrédients et faites cuire en remuant pendant 15 minutes.

*Sauce au chocolat (2)

1½ once de chocolat non sucré
1 tasse moins 2 c. à soupe de lait
½ c. à thé de fécule de maïs
1 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de sucre
3 c. à soupe de crème
3 c. à soupe de sucre à fruits
½ c. à thé de vanille

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites cuire le chocolat, le sucre et le lait pendant 10 minutes dans un bain-marie.
(b) Combinez la fécule de maïs avec la crème et le sel et ajoutez au mélange. Faites cuire encore 10 minutes.
(c) Caramélisez le sucre à fruits avec le beurre et ajoutez-le aux autres ingrédients. Ajoutez la vanille.

*Excellentes pour les crèmes à la glace.

Sauce ambrée

½ tasse de sucre
1 tasse d'eau bouillante
1 c. à thé d'essence
1 c. à soupe de farine
1 c. à soupe de beurre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Combinez le sucre, la farine et le sel et ajoutez l'eau bouillante.
(b) Faites épaissir au feu et ajoutez le beurre et l'essence.

NOTE. — En faisant fondre 2 onces de chocolat non sucré ou ⅔ tasse de cocoa dans l'eau bouillante, on peut faire une ***sauce au chocolat.***
En ajoutant 3 c. à thé de jus de citron avec 2 c. à thé de zeste de citron râpé, on peut faire une ***sauce au citron.***
En ajoutant 4 c. à soupe de Sherry, ou autre vin, on peut faire une ***sauce au vin.***

Sauce dure

4 c. à soupe de beurre
½ c. à thé de vanille
¾ tasse de sucre à fruit
½ c. à thé de muscade râpée

FAÇON DE PROCEDER:

Défaire le beurre en crème et ajoutez le sucre en battant. Il faut le travailler au moins 10 minutes pour rendre la sauce assez légère. Ajoutez les essences et servez bien refroidie.

NOTE. — En ajoutant un blanc d'œuf battu en neige, la sauce dure devient une ***sauce religieuse.***
En ajoutant une demi-tasse de crème fouettée, on peut faire une ***sauce à la crème.***

Sauce à la gelée

1 tasse de sucre
4 c. à soupe d'eau
1 tasse de gelée de gadelles rouges
2 c. à soupe de jus de citron

FAÇON DE PROCEDER:

Faites bouillir le sucre avec l'eau pendant 5 minutes, ensuite ajoutez la gelée et le jus de citron. Servez immédiatement.

Sauce délicate

½ tasse de sucre
5 c. à soupe de lait chaud
2 œufs
½ c. à thé de vanille

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites mousser ensemble les jaunes d'œufs avec le sucre et ensuite ajoutez le lait ***très chaud.***
(b) Ajoutez les blancs d'œufs en neige et servez chaude ou froide.

Sauce à la mélasse

1 tasse de mélasse
1 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de jus de citron
¼ c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

Faites cuire doucement pendant 10 minutes. Servez chaud.

*Excellente pour les crèmes à la glace.

*Sauce à l'orange

4 c. à soupe de beurre	4 jaunes d'œufs
4 c. à soupe de crème	4 c. à soupe de jus d'orange
1 zeste d'orange râpée	4 c. à soupe de sucre ou plus au goût
1½ c. à soupe de jus de citron	

FAÇON DE PROCEDER:

Ajoutez les jaunes d'œufs bien battus au beurre réduit en crème. Ajoutez le sucre et la crème et faites épaissir doucement au feu, ensuite ajoutez les jus de fruits. Servez immédiatement.

*Sauce sabayon

1 œuf entier	2 jaunes
½ tasse de sucre	½ tasse de vin de sherry
2 c. à thé de jus de citron	

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battre les œufs et le sucre dans un bol placé dans un vaisseau d'eau bouillante jusqu'à ce que mousseux comme la crème fouettée.

(b) Ajoutez le vin ***graduellement*** en battant toujours avec un moulin à roulettes (Dover beater). Ajoutez le jus de citron en dernier.

On peut ajouter autant de crème fouettée quand la sauce est refroidie.

On peut se servir de jus d'orange au lieu de Sherry.

Pouding marquise

gâteau éponge	cerises confites
lait	sucre
œufs	cedrat tranché
raisin sec sans pépins	vanille

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Doublez un moule beurré de tranches de gâteau coupées dans des formes quelconques et décorez de fruit.

(b) Remplissez l'intérieur du moule de rangées alternatives de gâteau et de fruits et versez dessus assez de lait pour remplir le moule, ajoutant pour chaque tasse de lait que l'on emploie 1 œuf ou 2 jaunes battus avec 4 c. à soupe de sucre. Aromatisez de vanille.

(c) Faites cuire à la vapeur pendant une heure et demie, après l'avoir laissé reposer une demi-heure.

On peut employer le pain beurré au lieu de gâteau et ajouter d'autres fruits confits au goût ou des macarons.

Pouding diplomatique

gâteau éponge ou doigts de dame	lait
sucre	œufs
gélatine	crème à fouetter
vin de sherry	cerises, angélique et amandes

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Doublez un moule de tranches de gâteau ou de doigts de dame, ensuite remplissez-le de rangées alternatives de fruit et de gâteau.

*Excellentes pour les crèmes à la glace.

(b) Faites chauffer autant de lait qu'il faut pour remplir le moule employé et pour chaque tasse de lait ajoutez un œuf battu avec 4 c. à soupe de sucre. Faites cuire le sucre et les œufs avec le lait jusqu'à ce qu'épais comme la crème, ensuite ajoutez 1 c. à soupe de gélatine trempée dans 2 c. d'eau froide pour chaque pinte de lait employé et versez le liquide dans le moule rempli de gâteau et de fruit. On doit ajouter le vin au goût avant de verser le mélange sur le gâteau.

(c) Faites prendre au froid et démoulez avant de servir. Servez avec une sauce riche au goût.

Brown Betty

6 onces de mie de pain bis
écorce d'un citron, râpée
2 onces d'écorce de citron confit
½ c. à thé de muscade
4 onces de suif de bœuf
6 c. à soupe de sucre
1 livre de pommes surettes
3 œufs

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Doublez et foncez un moule beurré de doigts de pain bis, beurré.

(b) Mélangez le suif déchiqueté avec les autres ingrédients. Remplissez le moule du mélange et l'ayant couvert d'un linge enfariné, faites cuire à la vapeur pendant 3 heures. Démoulez et servez avec une sauce riche quelconque (voir "Sauces à poudings").

Gâteau à la glace

24 doigts de dames
½ tasse de sucre granulé
1 tasse de beurre
2¼ tasses de sucre de confiseur
½ c. à thé de lait
2 onces de chocolat non sucré
4 c. à soupe d'eau
1 tasse de crème fouettée
4 œufs

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Doublez un moule uni de doigts de dame, couvrant aussi le fonds.

(b) Faites cuire le sucre, l'eau et le chocolat pendant 5 minutes dans un bain-marie et versez ***très doucement*** sur les jaunes d'œufs en battant constamment. Laissez refroidir.

(c) Réduisez le beurre en crème et ajoutez le sucre de confiseur, ensuite ajoutez le mélange au chocolat et remuez comme il faut.

(d) Incorporez les blancs d'œufs en neige et versez dans le moule doublé de doigts de dame. Mettez au froid pendant 24 heures ensuite démoulez et garnissez de crème fouettée. On peut se procurer des moules qui s'ouvrent faits exprès pour ce gâteau.

Doigts de dames

3 blancs d'œufs
½ tasse de sucre de fruit
½ c. à thé de vanille
2 jaunes d'œufs
½ tasse de farine de pâtisserie
1 pincée de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les blancs d'œufs en neige et faites entrer le sucre graduellement.

(b) Ajoutez les jaunes bien battus avec l'essence ensuite incorporez ***très légèrement*** la farine avec le sel.

(c) Formez sur du papier non beurré ou versez dans des moules et faites-les cuire à 300°.

Gâteaux

1. Q. Quelles sont les deux grandes catégories de gâteaux?

R. Les gâteaux se divisent en:
(a) gâteaux faits ***avec*** du beurre ou de la graisse;
(b) gâteaux éponge, faits ***sans*** beurre, ni graisse.

2. Q. Quelles sont les deux grandes variétés de gâteaux faits avec du beurre?

R. Les gâteaux au beurre se divisent en:
(a) gâteaux, où le beurre (***en crème***) entre comme premier ingrédient;
(b) gâteaux, où le beurre (***fondu***) entre comme dernier ingrédient.

3. Q. Quelle est la méthode acceptée de mélanger les ingrédients des gâteaux où le beurre est défait en crème?

R. (a) Réduisez en crème le beurre (ou la graisse) dans un bol de faïence ou de granit au moyen d'une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'il soit mousseux comme une crème fouettée. On peut laisser ce beurre ou cette graisse, pour quelques heures, dans une chambre chaude, afin de l'amollir quelque peu avant de s'en servir. Mais il ne faut, sous aucun prétexte, laisser fondre le beurre.

(b) Ajoutez le sucre graduellement, battant le mélange sans cesse afin de laisser l'air pénétrer autant que possible dans le beurre. Ajoutez les œufs, soit un à un, les battant à fond séparément, soit tous ensemble, les battant jusqu'à ce qu'ils soient mousseux avant de les incorporer au mélange.

(c) Ajoutez alors les ingrédients secs, après les avoir soigneusement tamisés, et battez le tout comme il faut.

(d) Ajoutez à peu près un tiers du liquide froid, puis continuez à ajouter alternativement farine et liquide (1/3 de la quantité à la fois) jusqu'à ce que ces deux ingrédients soient entièrement incorporés au mélange.

(e) Incorporez l'essence, et versez le mélange dans des lèchefrites beurrées et saupoudrées de farine, qu'il ne faut pas cependant remplir à plus de la moitié.

(f) Mettez au four, à une température de 350 degrés. Maintenez cette température aussi exactement que possible. Laissez cuire jusqu'à ce que le gâteau se détache des bords de la lèchefrite, ou bien jusqu'à ce qu'une paille, introduite jusqu'au fond du gâteau, en sorte parfaitement nette.

(g) Laissez le gâteau refroidir au moins dix minutes dans la lèchefrite avant de l'en retirer.

4. Q. Quelle est la méthode acceptée pour faire des gâteaux avec le beurre fondu?

R. (a) Battez les œufs et le sucre dans un bol, posé dans un bassin d'eau bouillante, ayant soin que le mélange ne devienne

que ***tiède.*** Dès qu'il est tiède, retirez-le de l'eau bouillante. Battez jusqu'à ce que le mélange ait une consistance de crème fouettée.

(b) Incorporez les ingrédients secs tamisés au mélange refroidi et ajoutez-y le beurre (ou graisse) fondu et un peu refroidi, ensuite le liquide en même temps que l'essence. Versez le mélange dans des lèchefrites beurrées et saupoudrées de farine, les remplissant jusqu'à la moitié, et laissez au four à une température de 350° jusqu'à ce que le gâteau se détache des bords de la lèchefrite ou jusqu'à ce que vous puissiez plonger une paille au plus profond du gâteau et la retirer parfaitement nette. Laissez le gâteau refroidir dans la lèchefrite pendant au moins dix minutes.

5. Q. Qu'est-ce que le "shortening"?

R. Le mot "shortening" qui n'a pas d'équivalent en français, est employé pour exprimer le beurre ou la graisse qui entre dans la composition de certains gâteaux ou pâtisseries.

6. Q. Quels sont les avantages de laisser les gâteaux au beurre refroidir dans la lèchefrite?

R. (a) Il est bien plus facile de retirer un gâteau froid de la lèchefrite.

(b) Un gâteau, refroidi dans la lèchefrite, reste frais bien plus longtemps, parce que l'humidité s'est, par ce procédé, condensée à l'intérieur.

7. Q. Comment faut-il préparer une lèchefrite avant d'y faire cuire un gâteau?

R. Il faut d'abord bien graisser la lèchefrite soit avec du beurre, soit avec du saindoux, du suif de viande ou de l'huile, et il faut ensuite saupoudrer généreusement le fond de farine.

8. Q. Pourquoi est-il bon de saupoudrer les lèchefrites de farine après les avoir graissées?

R. (a) D'abord ce procédé permet de constater bien vite si le fond est entièrement graissé.

(b) Ensuite la farine absorbe le surplus de graisse — ce qui est important, car il est aussi mauvais d'avoir trop de graisse que de n'en pas avoir assez.

9. Q. Quelles sont les principales espèces de "shortening" employées dans la composition des gâteaux?

R. Le beurre est naturellement le meilleur "shortening". Cependant il y a de bons succédanés, et beaucoup de bons pâtissiers se font un "shortening" moitié beurre et moitié saindoux ou graisse. Naturellement il ne faut jamais faire usage pour les gâteaux des graisses fortes, telles que graisse de "bacon" ou de volaille, et toute graisse de viande non clarifiée. "Crisco" est un excellent "shortening" et contribue à rendre le gâteau blanc et frais.

10. Q. Comment peut-on constater si le "shortening" a été suffisamment battu?

R. Quand il a à peu près le mousseux de la crème fouettée et qu'il est devenu plus blanc qu'il n'était auparavant.

11. Q. Quelle est la meilleure espèce de sucre pour faire des gâteaux?

R. Pour les gâteaux ordinaires, le meilleur sucre est le sucre granulé; mais pour les gâteaux foncés tels que gâteaux aux épices, aux fruits ou au gingembre, on peut faire usage de cassonnade. Le sucre à fruit en poudre se dissout plus facilement, mais tend à donner une texture trop sèche. Il ne faut jamais faire usage, dans les gâteaux, du sucre des confiseurs.

12. Q. De quels liquides doit-on se servir en faisant des gâteaux?

R. L'eau et le lait sont les plus en usage. Certaines cuisinières prétendent que l'eau de riz ou de pommes de terre donnent à leurs gâteaux une texture veloutée particulière. En Europe, on emploie souvent les jus de fruits ou le café.

13. Q. De quelle farine doit-on faire usage pour obtenir les meilleurs résultats?

R. A notre école culinaire, nous avons obtenu d'excellents résultats avec les farines "Swansdown" et "Diana". Mais on peut obtenir de bons résultats avec pratiquement toutes les bonnes farines à pâtisserie.

14. Q. Comment peut-on distinguer la farine à pain de la farine à pâtisserie?

R. En en faisant de la pâte et en la battant. Si on a fait usage de farine à pain, la pâte ne gardera pas facilement la forme qu'on lui donne. Faite avec de la farine à pâtisserie, la pâte restera telle qu'on l'aura roulée.

15. Q. Que faire dans le cas où on ne peut se procurer que de la farine à pain?

R. De chaque tasse de farine à pain, qu'on emploie, on peut retrancher deux cuillerées à soupe de farine et les remplacer par deux cuillerées à soupe de fécule de maïs.

16. Q. Quels sont les principaux agents employés pour faire lever les gâteaux?

R. (a) Les œufs.
(b) La poudre à pâte.
(c) Le bicarbonate de soude et la crème de tartre.
(d) Le bicarbonate de soude seul.

17. Q. Quand est-il fortement à conseiller de ne faire usage que des œufs pour faire lever les gâteaux?

R. Si le gâteau ne doit pas être mangé immédiatement, il vaut mieux n'employer que les œufs: le gâteau, ainsi fait, se conserve frais bien plus longtemps que les gâteaux qu'on fait lever au moyen d'agents artificiels.

18. Q. Quel rapport la poudre à pâte a-t-elle à l'égard des œufs?

R. Après le premier œuf, on peut remplacer chaque œuf de la recette par une demi-cuillerée à thé de poudre à pâte. Les gâteaux qu'on doit manger immédiatement ne souffrent pas autant de cette substitution que les gâteaux qu'il faut garder frais pendant quelque temps.

19. Q. *Quelle est la valeur de la poudre à pâte au point de vue de l'hygiène?*

R. En petite quantité, la poudre à pâte ne peut pas avoir d'effet bien grave. Cependant, l'organe digestif le plus robuste ne résisterait pas longtemps à un régime continuel de pains chauds qui ont levé à la poudre à pâte.

20. Q. *Qu'est-ce que la poudre à pâte?*

R. C'est un composé contenant un tiers de bicarbonate de soude et deux tiers de crème de tartre (qui est un bi-tartrate de potasse), ou quelque autre acide équivalent. Les manufacturiers ajoutent généralement une petite proportion d'amidon pour maintenir les deux éléments secs.

21. Q. *Pourquoi est-il essentiel de garder la poudre à pâte bien sèche?*

R. Parce que, dès qu'elle est soumise à la chaleur et à l'humidité, la poudre à pâte forme du gaz carbonique, s'évapore et perd sa force.

22. Q. *Expliquez pourquoi vous mettez instinctivement dans un endroit frais la pâte à gâteau, quand il arrive que vous êtes dérangée?*

R. Parce que la poudre à pâte, qui est dans le gâteau, restera inactive à cette température fraîche jusqu'au moment où vous pourrez mettre le gâteau au four ce qui est à désirer.

23. Q. *Quelle différence faites-vous entre "battre" et "brasser"?*

R. "Brasser" est un mouvement circulaire et uniforme; "battre" est un mouvement saccadé et assez violent, allant de haut en bas.

24. Q. *Pourquoi faut-il battre la pâte à gâteau, au lieu de la brasser?*

R. Parce que, de cette façon, il entre plus d'air dans le mélange et le gâteau, qui en est fait, est plus léger.

25. Q. *De quelle façon faut-il ajouter des œufs à la pâte à gâteau?*

R. (a) On peut ajouter les œufs entiers, un à la fois, immédiatement après avoir réduit le beurre et le sucre en crème, et l'on bat ce mélange jusqu'à ce qu'il soit mousseux et aéré.

(b) On peut battre l'œuf entier jusqu'à ce qu'il soit consistant et couleur de citron et puis l'incorporer au beurre et au sucre, en battant le tout.

(c) On peut séparer les blancs des jaunes, ajouter les jaunes bien battus, immédiatement après avoir réduit en crème le beurre et le sucre, puis incorporer les blancs battus jusqu'à consistance, à la fin.

(d) On peut battre les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une crème fouettée.

26. Q. *Quelle est la meilleure de ces méthodes?*

R. Cela dépend des résultats désirés: pour gâteaux de texture ***très drue,*** ajoutez les œufs entiers, un à la fois; — pour gâteaux de ***texture mousseuse,*** faits pour être mangés immédiatement,

séparez les œufs; pour gâteaux ***sans lait ni beurre,*** c'est-à-dire pour ***gâteaux éponge,*** battez les œufs et le sucre avec la batteuse Dover jusqu'à ce que le mélange ait la consistance de la crème fouettée.

27. Q. Peut-on faire usage, dans une recette, de lait sur au lieu de lait frais?

R. Oui.
D'abord, réduisez de moitié la quantité de poudre à pâte que demande la recette au lait frais.
Ensuite, ajoutez un quart-cuillerée à thé de bicarbonate de soude pour chaque tasse de liquide que demande la recette au lait frais.
Il y a une tendance marquée, parmi les cuisinières d'aujourd'hui, à faire usage à la fois de poudre à pâte et de bicarbonate de soude, là où autrefois on ne faisait usage que de bicarbonate.

28. Q. Peut-on mettre le bicarbonate de soude dans de l'eau chaude avant de l'incorporer à la pâte?

R. Jamais. Ce serait là violer une loi chimique fondamentale, car alors le bicarbonate se mettrait immédiatement à former du gaz carbonique, ce qu'il faut empêcher, tant que la pâte n'est pas au four.

29. Q. Comment faut-il ajouter à la pâte les divers agents chimiques qui font lever le gâteau?

R. Tous les agents, destinés à faire lever le gâteau, que ce soit de la poudre à pâte, du bicarbonate de soude ou du carbonate d'ammoniaque, doivent être d'abord mêlés à la farine avant d'être incorporés à la pâte.

30. Q. Comment ajouter les épices?

R. Les épices moulues devraient être ajoutées à la farine, avant d'être incorporées à la pâte.

31. Q. Comment ajouter les fruits ou les noix?

R. Les fruits ou noix, nettoyés à fond et soigneusement ***séchés,*** devraient être mis dans le tamis avec la farine, que la recette demande, et incorporés à la pâte tout à fait en dernier lieu.

32. Q. Pourquoi est-il nécessaire que les fruits ou les noix soient enfarinés avant d'être incorporés à la pâte?

R. S'il ne sont pas enfarinés, ils iront, dans la plupart des cas, se loger au fond de la pâte et former une couche à part au lieu d'être distribués comme il faut dans tout le gâteau.

33. Q. Comment empêcher que les gâteaux aux fruits aient un goût de fruit brûlé?

R. En mettant une couche de pâte sans fruit au fond de la lèchefrite avant d'incorporer le fruit au reste de la pâte.

34. Q. Comment préparer les lèchefrites pour la cuisson des gâteaux aux fruits?

R. Il est bon de doubler l'intérieur des lèchefrites de papier assez épais et bien beurré: ceci empêche la longue cuisson de former une croûte dure.

35. Q. Où faut-il placer les gâteaux dans le four?

R. Aussi près du centre du four que possible. Bien des cuisinières refusent d'employer le four à autre chose, quand des gâteaux y sont en cours de cuisson.

36. Q. A quel moment faut-il retirer un gâteau du four?

R. (a) Quand le gâteau se détache des bords de la lèchefrite, ou bien

(b) Quand une paille, plongée au plus profond du gâteau, en sort parfaitement nette de toute parcelle de pâte.

37. Q. Qu'est-ce qui fait lever les gâteaux en pointe?

R. (a) Un four trop chaud au début de la cuisson.

(b) Une quantité de farine disproportionnée à la quantité de liquide.

(c) Le fait d'omettre de bien monter la pâte près des bords de la lèchefrite, avant de mettre au four.

Si la surface du gâteau se craquelle légèrement, cela n'importe guère, puisque la plupart des gâteaux sont retournés pour être glacés.

38. Q. Pourquoi les gâteaux ont-ils parfois une texture grossière?

R. (a) Parce que le sucre et le beurre (ou la graisse) n'ont pas été suffisamment réduits en crème.

(b) Parce que la cuisson a été trop lente.

(c) Parce qu'on a mis une trop grande proportion de sucre.

(d) Parce qu'on a fait usage d'une lourde farine à pain au lieu d'une farine légère à pâtisserie.

39. Q. Comment pouvez-vous constater si le sucre est entièrement dissous avant de mettre la pâte au four?

R. Le plus simple est de goûter à la pâte: si des grains de sucre s'y rencontrent, il faut continuer à battre jusqu'à ce qu'ils aient disparu.

40. Q. Y a-t-il danger de faire crouler le gâteau, qui a déjà levé, en ouvrant la porte du four?

R. Pas le moindre danger, si le gâteau a été préparé comme il faut.

41. Q. Pourquoi certains gâteaux croulent-ils quand on les retire du four ou même durant la cuisson?

R. (a) C'est que la proportion des ingrédients a été mal calculée ou la recette est mauvaise.

(b) La cuisson a été insuffisante.

Un gâteau qui croule au seul mouvement de la porte du four, a mal levé et croulera quand même.

42. Q. Quand doit-on faire usage de bicarbonate de soude, sans crème de tartre, et comment en mesure-t-on la quantité?

R. Tous les ingrédients acides, tels que mélasse, cassonnade, lait sur, vinaigre, jus de citron, dattes et chocolat demandent le bicarbonate seul. — Une demi-cuillerée à thé de bicarbonate de soude pour chaque tasse de liquide, demandée par la recette.

43. Q. Qu'appelez-vous lait sur?

R. En terme de cuisine, on appelle lait sur le lait épaissi ou caillé, et le lait de beurre.

44. Q. Comment remplacer le lait par de l'eau?

R. Une tasse de lait peut être remplacée par une tasse d'eau; certaines cuisinières ajoutent alors à la recette deux cuillerées à thé de beurre (ou de graisse) pour chaque tasse d'eau.

45. Q. Peut-on faire usage de crème dans un gâteau?

R. La crème, surtout la crème sure, rend le gâteau très tendre.

46. Q. Y a-t-il des cas où l'on peut faire usage de graisse de volaille dans un gâteau?

R. Dans les gâteaux très épicés ou très riches en fruits, la graisse de volaille ou toute autre graisse dure peut être employée avec avantage.

47. Q. Quelle est la meilleure méthode de faire un gâteau éponge?

R. (a) Battez ensemble au moyen d'une batteuse Dover le sucre et les œufs entiers dans un bol posé dans l'eau bouillante, jusqu'à consistance de crème fouettée, ayant soin que le mélange reste tiède, sans devenir chaud.

(b) Laissez refroidir le mélange et incorporez-y les ingrédients secs, tamisés avec la farine.

(c) Ajoutez l'essence et versez le mélange dans un moule à tube non beurré ou une lèchefrite étroite non beurrée; mettez dans un four froid et laissez la température s'élever jusqu'à 300 degrés. Faites cuire jusqu'à ce que bien ferme au toucher, à une température uniforme.

(d) Retirez du four et retournez la lèchefrite sens dessus dessous jusqu'à ce que le gâteau soit refroidi (à peu près 20 minutes).

48. Q. Qu'est-ce qu'un gâteau "Sunshine"?

R. C'est un gâteau éponge, fait avec de l'eau et du sucre, cuits ensemble jusqu'à ce qu'ils forment un sirop. (Voir recettes.)

49. Q. Pourquoi ne doit-on jamais battre un gâteau éponge après que la farine et les blancs d'œufs ont été incorporés?

R. Parce que cela rendrait le gâteau dur.

50. Q. Pourquoi le gâteau éponge exige-t-il des lèchefrites étroites ou des moules à tubes?

R. Parce que le mélange est si léger qu'il a besoin du soutien des bords du tube ou des parois de la lèchefrite.

51. Q. Pourquoi un gâteau éponge doit-il être tourné sens dessus dessous pour la période de refroidissement?

R. Afin d'empêcher que le gâteau ne croule sur lui-même et pour lui permettre de refroidir uniformément et de s'incorporer tout l'air possible.

52. Q. ***Pourquoi doit-on éviter de beurrer les moules à tubes ou lèchefrites pour gâteaux éponges?***

R. Parce qu'il est essentiel que le mélange prenne aux bords. On peut beurrer le fond, mais jamais les bords.

53. Q. ***Quel est le meilleur moyen de donner une saveur de citron ou d'orange à un gâteau?***

R. En ajoutant une cuillerée à thé de zeste râpé de citron ou d'orange pour chaque tasse de farine qui entre dans la recette.

54. Q. ***Qu'est-ce qui rend la texture d'un gâteau cassante et facile à s'émietter?***

R. La présence d'une trop grande quantité de "shortening", sous forme de graisse, ou de jaunes d'œufs.

55. Q. ***Quelles sont les meilleures lèchefrites pour la cuisson des gâteaux?***

R. Les lèchefrites de lourd aluminium ou de fer-blanc anglais. Quand le métal est trop mince, les bords du gâteau cuisent avant le centre, ce qui généralement fait lever le gâteau en une pointe exagérée. Aussi faut-il doubler de lourd papier ou de carton les lèchefrites trop minces.

56. Q. ***Quelle est la température la plus favorable à la cuisson des gâteaux?***

R. (a) Tous les gâteaux au beurre, ou qui contiennent quelque autre "shortening", devraient être cuits à une température de 350° à 375°. Plus le gâteau est mince, plus la température doit être élevée.

(b) Les gâteaux éponge peuvent être mis dans un four froid, qui est ensuite graduellement chauffé jusqu'à 300°; — on doit maintenir ce degré jusqu'à la fin de la cuisson. On peut aussi mettre ces gâteaux dans un four chauffé à 300° et maintenir cette température jusqu'à la fin.

57. Q. ***Le sucre granulé fin vaut-il mieux que le sucre granulé plus gros pour la préparation des gâteaux?***

R. Contrairement à l'opinion générale, le sucre plus grossier se dissout plus facilement que le fin, parce que le fin a été cristallisé à une température plus élevée. Le sucre plus grossier vaut donc mieux pour les gâteaux.

58. Q. ***Le sucre en poudre est-il granulé?***

R. Non, le sucre en poudre ou à fruits est bien plus soluble que le sucre granulé fin.

59. Q. ***Quel inconvénient y a-t-il à faire usage de sucre en poudre?***

R. Ce sucre sèche trop vite, ce qui tend à rassir les gâteaux plus tôt.

60. Q. ***Comment ajouter le chocolat dans la préparation des gâteaux?***

R. Le chocolat est généralement fondu, soit seul, soit dissous dans de l'eau chaude, puis ajouté aux autres liquides qui entrent dans le gâteau.

Souvent on mêle le chocolat fondu au lait sur.

61. Q. Peut-on faire usage de cacao au lieu de chocolat?

R. Le cacao peut être substitué au chocolat, si l'on a soin d'augmenter la proportion. Il faut substituer un tiers de tasse de cacao et 2 cuillerées à thé de "shortening" pour chaque once de chocolat que demande la recette.

62. Q. Par quel procédé faut-il faire passer le coco (noix de coco) avant de l'incorporer à la pâte?

R. Le coco sec devrait être trempé auparavant pendant une heure, soit dans du jus de fruit, soit dans du lait ou de l'eau.

63. Q. Pourquoi faut-il clarifier le beurre avant d'en beurrer les lèchefrites?

R. Parce que le sel qu'il contient pourrait faire prendre le gâteau à la lèchefrite.

64. Q. Qu'appelez-vous beurre clarifié?

R. Simplement du beurre qui a été fondu, ce qui a l'avantage de précipiter le sel au fond.

65. Q. S'il arrive que le gâteau a brûlé au fond ou sur les côtés, que pouvez-vous faire?

R. Après que le gâteau a été refroidi, la partie brûlée peut être enlevée avec un grattoir.

66. Q. Comment empêcher les gâteaux de brunir trop rapidement?

R. En les recouvrant d'un morceau de papier brun assez épais.

67. Q. Quelles précautions doit-on prendre avec des gâteaux qui contiennent du chocolat et de la mélasse?

R. Il faut les surveiller avec plus d'attention que les autres, parce qu'ils sont plus exposés à brûler.

68. Q. Comment garder les gâteaux frais?

R. On devrait les mettre dans une boîte de fer-blanc, fermée d'un couvercle ajusté étroitement, et contenant une pomme ou une orange.

69. Q. Quelles sortes de gâteaux ne faut-il jamais tranchés au couteau?

R. Les gâteaux éponge et les gâteaux des anges devraient être rompus avec une fourchette, mais jamais tranchés au couteau.

70. Q. Les gâteaux sont-ils parfois faits avec de la levure?

R. Il y a un gâteau à l'ancienne mode, très semblable au pain sucré, qu'on appelle "Election Cake" et qu'on fait avec de la levure. Ce gâteau n'est pas fait très souvent aujourd'hui.

71. Q. Qu'est-ce qui rend le gâteau éponge dur?

R. Le fait de battre le mélange après y avoir déjà incorporé les blancs d'œufs et la farine.

72. Q. Pourquoi est-il parfois impossible de battre les blancs d'œufs?

R. Quand il arrive que des substances grasses, telles que des parcelles de jaunes, s'y trouvent mêlées.

73. Q. Pourquoi faut-il ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs avant de les fouetter?

R. Parce que le sel les rend plus faciles à battre.

74. Q. Comment faut-il fouetter les blancs pour faire des gâteaux? Ou encore pour faire des meringues?

R. (a) Pour ***gâteaux,*** les blancs d'œufs doivent être battus sur un plat avec une batteuse de broche, afin d'y introduire le plus d'air possible.

(b) Pour les ***meringues,*** les blancs d'œufs devraient être battus dans un bol avec une batteuse Dover afin d'obtenir la plus grande consistance possible.

75. Q. Comment faire un gâteau marbré?

R. On peut diviser en trois portions le mélange, tel que préparé pour gâteaux blancs ordinaires: à l'une de ces portions ajoutez assez de cacao pour lui donner une bonne couleur; — ajoutez un peu de matière colorante rose à la deuxième portion; — laissez la troisième telle quelle.

76. Q. Comment glace-t-on les gâteaux?

R. (a) Les glaçages ***cuits*** ou ***bouillis*** peuvent être posés sur le gâteau, pendant qu'il est encore chaud: ils prendront ainsi plus rapidement.

(b) Les glaçages ***non cuits*** ne devraient être posés que sur des gâteaux parfaitement froids.

77. Q. Comment empêcher les miettes du gâteau de se mêler au glaçage?

R. (a) En couvrant d'abord le gâteau d'une fine couche d'un glaçage spécial, fait en diluant du sucre à glaçage dans du lait ou de l'eau jusqu'à ce qu'on ait obtenu une crème légère. On devrait laisser cette couche sécher avant de poser le glaçage définitif. En mettant le gâteau dans un endroit assez chaud, le premier glaçage prendra rapidement.

(b) Brossez le dessus du gâteau avec un blanc d'œuf légèrement battu, et dès que cette couche a séché, glacez le gâteau comme à l'ordinaire.

78. Q. Pourquoi les meringues qui ont levé dans le fourneau, s'affaissent-elles parfois dès qu'on les retire?

R. C'est que le fourneau était trop chaud. Il ne faut pas aux meringues plus de trois cents degrés, et puis elles ne doivent pas lever du tout: elles doivent simplement sécher à la chaleur.

79. Q. Comment se rendre compte si les meringues sont suffisamment à point?

R. Quand elles sont fermes au toucher, mais n'oubliez pas qu'elles vont encore durcir un peu après avoir été retirées du four.

80. Q. *Pourquoi quelques cuisinières mettent-elles leurs meringues sur une planche humectée pour les cuire?*

R. Afin que l'envers des meringues ne se couvre pas de croûte et que les centres puissent être facilement enlevés.

81. Q. *Pourquoi les choux à la crème s'affaissent-ils parfois dès qu'on les retire du four?*

R. C'est que la cuisson était incomplète. Quand on croit que les choux à la crème sont à point, il faut les laisser encore au four quelque temps après avoir fermé la chaleur: ou on laisse la porte du four ouverte pendant dix ou quinze minutes, afin qu'ils puissent avoir le temps de sécher un peu.

82. Q. *Pourquoi les tôles ou moules ne doivent-ils être beurrés que légèrement pour les éclairs ou les choux à la crème?*

R. Parce que l'air qui est dans le beurre risque de faire lever le dessous de ces pâtisseries.

83. Q. *Quel effet le carbonate d'ammoniaque peut-il avoir sur la pâte des choux à la crème?*

R. Il rend la texture de la pâte du chou à la crème beaucoup plus mince et plus sèche, par conséquent plus légère.

84. Q. *Comment garder les biscuits mous?*

R. Si l'on préfère les biscuits ***croustillants,*** il faut les mettre dans une boîte fermée hermétiquement. Mais si vous les aimez mieux ***mous,*** mettez-les avec une pomme ou une orange dans une jarre de grès recouverte, ce qui leur donnera un bon goût.

85. Q. *Comment faire les biscuits très minces?*

R. Formez la pâte en un rouleau de la dimension voulue, que vous mettrez dans la glacière jusqu'à ce que la pâte soit refroidie à fond; trempez alors un couteau dans l'eau chaude, tranchez les biscuits très minces, et cuisez aussitôt à four vif (400°).

86. Q. *Quel est l'avantage de faire refroidir la pâte à "cookie" avant de la rouler?*

R. La pâte refroidie peut être roulée avec beaucoup moins de farine, ce qui tend à rendre le biscuit plus riche.

87. Q. *Qu'est-ce qui fait que les beignets ou les friteaux absorbent la graisse?*

R. (a) Cela est causé par la présence dans la pâte d'une trop grande quantité de "shortening", d'œufs ou de sucre.
(b) Il se peut que la graisse de la friture ne soit pas assez chaude.

88. Q. *Comment constater si la graisse est chaude à point pour la friture des beignets?*

R. (a) Le moyen le plus pratique est de faire usage d'un thermomètre spécial et d'attendre que la graisse ait atteint 370° avant d'y déposer les beignets, ayant soin de n'y mettre que quelques beignets à la fois. Il faudrait, avant d'y remettre chaque fritée, attendre que le thermomètre ait atteint de nouveau 370 degrés, ou bien

(b) Quand la graisse est assez chaude pour dorer un cube de pain, elle est assez chaude pour la friture des beignets.

89. Q. *Quelle est la meilleure graisse pour la friture des beignets?*

R. A l'école culinaire, nous faisons usage de Crisco, qui est un "shortening" végétal. Cependant, une graisse moitié saindoux et moitié suif de bœuf donne aussi d'excellents résultats.

90. Q. *Quels avantages Crisco a-t-il dans la préparation des pâtisseries ou pour les fritures?*

R. (a) L'air qu'il contient en fait un "shortening" excellent pour pâte brisée.
(b) Il peut supporter une très haute température sans brûler ni se carboniser, ce qui le rend excellent pour la friture.
(c) Enfin il n'a pas besoin de réfrigération.

91. Q. *Quelle devrait être la texture de la pâte des macarons?*

R. Elle devrait avoir juste assez de consistance pour garder sa forme dans la lèchefrite.

92. Q. *Quelle texture devrait avoir la pâte des choux à la crème?*

R. Cette pâte devrait être telle qu'elle puisse tomber de la cuiller d'elle-même, et cependant pas assez claire pour se répandre dans la lèchefrite.

93. Q. *Pourquoi les meringues sont-elles parfois mucilagineuses?*

R. Parce qu'elles n'ont pas été saupoudrées de sucre avant d'être mises au four, ou parce qu'elles ont été cuites à une température trop élevée.

94. Q. *Pourquoi les gâteaux éponge et des anges ne doivent-ils pas être retirés chauds du moule?*

R. Parce qu'alors ils s'affaisseraient et auraient une texture beaucoup plus dense.

95. Q. *Pourquoi arrive-t-il que la pâte de certains gâteaux est parfois plus foncée qu'à l'ordinaire?*

R. Parce que le "shortening" n'aura pas été suffisamment réduit en crème avant l'addition du sucre.

96. Q. *Quelles précautions faut-il prendre quand la recette demande deux fois plus de sucre que de "shortening"?*

R. Une moitié du sucre devrait être réduite en crème avec le beurre, et l'autre moitié avec les œufs, et ensuite les deux mélanges peuvent être incorporés et battus jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.

97. Q. *Quelle est la meilleure formule pour gâteaux éponge ?*

R. (a) Battez 6 oeufs entiers avec une tasse de sucre dans un vaisseau d'eau bouillante jusqu'à tiède.
(b) Continuez à battre jusqu'à froid et bien mousseux.
(c) Incorporez en pliant une tasse de farine à pâtisserie.
(d) Ajoutez 1. c. à soupe de jus de citron et l'écorce rapée. Voir la manière de procéder. (Voir page 221, No 47).

Petits Gâteaux

Beignes ordinaires

2 œufs battus séparément
1 tasse de lait
4 c. à thé de poudre à pâte
2 à 8 c. à soupe de beurre fondu
1 tasse de sucre
4 tasses ou plus de farine
½ c. à thé de muscade râpée
1 c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

Faites comme un gâteau avec beurre fondu (pages 215, 216, No 4), ajoutant le lait alternativement avec les ingrédients secs tamisés ensemble.

Beignes avec lait sur

1 tasse de sucre
1 œuf
2 c. à thé de beurre
1 c. à thé de sel
1½ c. à thé de crème de tarte
½ c. à thé de cannelle moulue
1 tasse de lait sur ou lait de beurre
3 tasses ou plus de farine
1½ c. à thé de bicarbonate de soude (soda)
½ c. à thé de muscade

FAÇON DE PROCEDER:

Faites comme beignes ordinaires.

Beignes au levain

1 tasse de lait
4 c. à soupe d'eau tiède
3 à 5 c. à soupe de beurre fondu
2 œufs
3 tasses de farine à pain, ou plus
1 carré de levain comprimé
1 c. à thé de sel
1 tasse de cassonade, ou ¾ tasse de sucre blanc
½ c. à thé de cannelle

FAÇON DE PROCEDER:

Faites comme ***brioches à la cannelle*** (page 160).

Tout beigne doit avoir l'épaisseur d'un demi-pouce avant d'être mis dans la graisse chaude à 370°. On doit éviter de les tourner plus qu'une fois.

Les beignes au levain ne doivent être mis dans la graisse de friture que quand ils seront levés et alors ils doivent être plongés dans la graisse à 370° de manière à ce que le dessus entre dans la graisse avant le dessous.

Tout beigne sortant de la graisse doit être mis sur un papier afin qu'il absorbe le superflu de la graisse.

Carrés aux dattes.

3/4 tasse beurre, 1 t. cassonade, 1 3/4 t farine d'avoine roulée
1 1/2 t. farine une c. à thé de soda à pâte.
Faire le beurre en crème ajouter la cassonade, les ingrédients secs mêlés. Étendre la moitié de cette pâte dans une lèchefrite beurrée et recouvrir de la crème suivante:
1 1/2 t eau, 3/4 t cassonade, 1 3/4 c. à soupe de fécule de maïs, 1/2 lb de dattes hachées. Faire bouillir l'eau ajouter le sucre la fécule délayée à l'eau froide puis les dattes: cuire 15 minutes. Mettre le reste de la pâte dessus et cuire à four modéré 25 à 35 minutes

Recettes de gâteaux

Gâteau étage ordinaire

4 c. à soupe de beurre
1 tasse de sucre
1½ tasse de bonne farine à pâtisserie
½ c. à thé de vanille
½ c. à thé de sel
2 œufs
½ tasse de lait
2½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé d'extrait de citron ou autre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Réduisez le beurre en crème jusqu'à ce qu'il soit mousseux.
(b) Ajoutez le sucre en battant le mélange sans cesse.
(c) Ajoutez les œufs entiers, un à la fois, et battez bien le mélange dans les intervalles.
(d) Laissez le mélange reposer, tandis que vous beurrez les lèchefrites et que vous saupoudrez le fond de farine.
(e) Ajoutez au mélange ⅓ de la farine tamisée avec les autres ingrédients secs, puis ⅓ du lait, et continuez, en alternant la farine et le liquide jusqu'à ce que les proportions soient épuisées.
(f) Battez le mélange, en ajoutant l'essence, et remplissez-en à moitié les lèchefrites préparées.
(g) Cuisez à 350° jusqu'à ce que le gâteau se détache des bords ou jusqu'à ce qu'une paille, introduite au plus profond, en sorte parfaitement nette.
(h) Laissez le gâteau refroidir au moins dix minutes, sans renverser le moule.

No 2

1 œuf entier
½ tasse de sucre
1 c. à thé de poudre à pâte
3 c. à soupe de beurre fondu
1 jaune d'œuf
1 tasse de farine à pâtisserie
4 c. à soupe de lait

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les œufs et le sucre avec une batteuse Dover jusqu'à ce que le mélange soit comme crème fouettée. On peut les battre dans un bol, posé dans un bassin plus grand d'eau chaude. Mais il faut faire en sorte que le mélange reste tiède et ne devienne pas chaud.
(b) Incorporez la farine, (tamisée avec les ingrédients secs), et le lait alternativement, — à peu près un tiers de chaque ingrédient à la fois.
(c) Ajoutez, en brassant, le beurre fondu, mais un peu refroidi, ainsi que l'essence.
(d) Remplissez à moitié les lèchefrites beurrées et enfarinées et cuisez au four à 350°, jusqu'à ce que le gâteau se détache des bords, ou jusqu'à ce qu'une paille, enfoncée au plus profond du gâteau, en sorte nette.
(e) Laissez refroidir dix minutes sans renverser le moule avant de le retirer de la lèchefrite.

Gâteau blanc (avec blancs d'œufs seulement)

4 c. à soupe de Crisco ou autre graisse
½ tasse d'eau froide
2 blancs d'œufs
½ c. à thé d'essence d'amande
½ c. à thé de vanille
¾ tasse de sucre
½ c. à thé de sel
1½ c. à thé de poudre à pâte
1½ tasse de farine à pâtisserie
3 gouttes d'essence de rose

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Réduisez en crème la graisse (nous préférons Crisco pour ce gâteau) jusqu'à ce qu'il soit mousseux.

(b) Ajoutez le sucre graduellement, en battant le mélange tout le temps.
Laissez-le reposer tandis que vous beurrez et enfarinez les lèchefrites.

(c) Ajoutez à peu près un tiers de farine, tamisée avec les ingrédients secs, et ensuite à peu près un tiers d'eau froide, alternant la farine et le liquide jusqu'à ce que les proportions soient épuisées.

(d) Ajoutez l'essence et ensuite les blancs d'œufs battus à bonne consistance. Battez le tout jusqu'à ce que les œufs aient perdu leur mousse. Puis remplissez à moitié les lèchefrites beurrées et enfarinées.

(e) Cuisez au four à 350° jusqu'à ce que le gâteau se détache des bords de la lèchefrite ou jusqu'à ce qu'une paille, enfoncée au plus profond du gâteau, en sorte nette.

(f) Laissez le gâteau refroidir au moins dix minutes sans renverser la lèchefrite.

Ce gâteau se conserve frais longtemps et il est encore meilleur le jour après avoir été cuit que le jour même.
En ajoutant 4 c. à soupe de cerises hachées, raisin sec haché et noix hachées, ou de n'importe quel autre mélange de fruits et de noix, ce gâteau peut être transformé en gâteau blanc aux fruits.

Gâteau à l'orange (jaunes d'œufs seulement)

½ tasse de beurre
½ tasse de lait
3 c. à thé de poudre à pâte
Zeste râpé d'une grosse orange
1 tasse de sucre
1¾ tasse de farine à pâtisserie
8 jaunes
½ c. à thé de muscade (si l'on veut)
¼ c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Réduisez le beurre en crème jusqu'à ce qu'il soit mousseux, et incorporez le sucre, en battant le mélange.

(b) Battez les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment épais et de la couleur du citron; ajoutez le beurre et le sucre réduits en crème; battez le mélange jusqu'à ce qu'il soit mousseux; ajoutez le zeste d'orange.

(c) Ajoutez à peu près un tiers de farine tamisée avec les autres ingrédients secs, et puis un tiers du lait, alternant la farine et le lait jusqu'à ce que les proportions en soient épuisées.

(d) Remplissez à moitié les lèchefrites beurrées et enfarinées et cuisez au four à 350° jusqu'à ce que le gâteau se détache des bords ou qu'une paille, enfoncée au centre, en sorte parfaitement nette.

(e) Laissez refroidir au moins dix minutes avant de retirer de la lèchefrite.

Ce gâteau est excellent recouvert d'un glaçage au chocolat.

Gâteau au chocolat

4 c. à soupe de beurre
4 c. à soupe d'eau bouillante
1¼ tasse, de farine à pâtisserie
½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de vanille
1 œuf
1 tasse de cassonnade
4 c. à soupe de lait sur épais
½ c. à thé de bicarbonate de soude
1½ ou 2 carrés ou onces de chocolat Baker non sucré
⅛ c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Réduisez le beurre en crème et, quand il est aussi mousseux qu'une crème fouettée, incorporez en battant, ½ tasse de sucre.

(b) Battez l'œuf et ½ tasse de sucre au-dessus de l'eau chaude jusqu'à ce que le mélange soit tiède; puis retirez de l'eau chaude et battez à la batteuse Dover jusqu'à ce qu'il soit mousseux.

(c) Mêlez le beurre et le sucre avec le mélange de sucre et d'œufs, et battez jusqu'à ce que le tout soit léger et lisse.

(d) Cuisez le chocolat dans de l'eau chaude au bain-marie: dès que le mélange est épais, ajoutez le lait sur. Laissez refroidir avant d'en faire usage.

(e) Ajoutez un tiers de la farine, tamisée avec les ingrédients secs, puis un tiers du liquide, et alternez le liquide et la farine jusqu'à ce que les proportions soient épuisées.

(f) Ajoutez la vanille et remplissez à moitié les lèchefrites beurrées et enfarinées.

(g) Cuisez au four à 350° jusqu'à ce que le gâteau se détache des bords ou qu'une paille enfoncée au centre en sorte nette. Laissez refroidir au moins dix minutes avant de renverser la lèchefrite.

Recouvert d'un épais glaçage blanc d'abord, ensuite de chocolat non sucré fondu, ce gâteau devient un gâteau "Fudge".

Gâteau aux dattes

½ tasse de beurre
½ tasse d'eau tiède
1 c. à thé de bicarbonate de soude
2 tasses de dattes dénoyautées
1 tasse de cassonnade
1½ tasse de farine à pâtisserie
½ c. à thé de sel
2 œufs
½ tasse de noix hachées gros
1 c. à thé de vanille

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Réduisez le beurre en crème jusqu'à ce qu'il soit aussi mousseux que de la crème fouettée; ajoutez la cassonnade en battant tout le temps; puis ajoutez les œufs non battus, un à la fois, et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit très mousseux.

(b) Laissez reposer le mélange pendant que vous beurrez et enfarinez les lèchefrites.

(c) Mêlez les dattes et les noix coupées en deux, avec la farine et les ingrédients secs, et mettez-les dans le tamis.
(d) Tamisez un tiers de la farine dans le mélange et puis ajoutez à peu près un tiers d'eau, alternant la farine et l'eau jusqu'à ce que les proportions en soient épuisées.
(e) Incorporez, en brassant, les dattes et les noix enfarinées, en même temps que l'essence, et remplissez à moitié les lèchefrites beurrées et enfarinées.
(f) Cuisez au four à 350° jusqu'à ce que le gâteau se détache des bords de la lèchefrite ou qu'une paille, enfoncée au plus profond, en sorte nette.
(g) Laissez refroidir au moins dix minutes dans la lèchefrite.

Ce gâteau prend beaucoup plus de temps à cuire que les autres gâteaux à cause de la présence des dattes.

Gâteau éclair

¼ à ½ tasse de beurre	4 c. à soupe de lait
½ tasse de sucre	4 jaunes d'œufs
1 tasse de farine	⅛ c. à thé de sel
2 c. à thé de poudre à pâte	1 c. à thé de vanille

MERINGUE:

4 blancs d'œufs	¾ tasse de sucre
½ tasse de noix hachées gros	

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Réduisez le beurre jusqu'à ce qu'il soit aussi léger et mousseux qu'une crème fouettée et puis graduellement incorporez le sucre.
(b) Ajoutez les jaunes d'œufs battus jusqu'à consistance et jusqu'à ce qu'ils aient la couleur du citron. Laissez le mélange reposer tandis que vous beurrez et enfarinez des lèchefrites peu profondes (à peu près 9 x 9 x 1 pouce).
(c) Alternez le lait avec la farine tamisée avec les ingrédients secs, puis incorporez l'essence en brassant le mélange.
(d) Remplissez à moitié les lèchefrites préparées et couvrez de meringue.
(e) Cuisez à 350° pendant quarante minutes ou plus.

(***Meringue***)

Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce que la cuiller y tienne debout et puis incorporez, en battant, ¼ c. à thé de crème de tartre et le sucre, 2 c. à soupe à la fois. Posez sur le gâteau et saupoudrez de noix hachées.
Il vaut mieux couper ce gâteau en carrés avant de le retirer de la lèchefrite.

Pain de Savoie

1 lb ou 2 tasses de sucre	1 lb ou 9 petits œufs ou 8 gros œufs
1 lb ou 4 tasses de farine à pâtisserie	1 lb ou 2 tasses de beurre

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Incorporez le beurre à la farine avec les doigts jusqu'à ce que le mélange soit bien farineux.

(b) Battez l'œuf et le sucre dans un bol, posé dans de l'eau chaude, avec une batteuse Dover, jusqu'à ce qu'il soit tiède; puis retirez du feu et battez jusqu'à ce qu'il soit mousseux comme une crème fouettée.

(c) Amalgamez le mélange d'œufs et de beurre avec les œufs et le sucre et battez ensemble jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

(d) Ajoutez le zeste râpé d'une orange ou d'un citron, ou bien ajoutez 1 c. à thé de muscade.

(e) Doublez la lèchefrite de papier brun beurré et cuisez au four à 325° pendant une heure ou plus, d'après l'épaisseur du gâteau.

Aucun gâteau ne se conserve frais aussi longtemps que ce gâteau. Une tasse de fruits secs enfarinés peut être incorporée au mélange, en brassant, si on le désire.

Gâteau Italien léger (aux noix)

1 œuf entier
1 jaune d'œuf
½ tasse de sucre
3 c. à soupe de beurre fondu
1 tasse de farine
1 c. à thé de poudre à pâte
4 c. à soupe de lait
½ tasse de noix hachées

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les œufs et le sucre avec une batteuse Dover, dans un bassin d'eau chaude, jusqu'à ce que le mélange soit tiède. Retirez de l'eau chaude et battez jusqu'à ce qu'il soit mousseux.

(b) Une fois que le mélange est refroidi, incorporez-y la farine tamisée avec les éléments secs, puis ajoutez le lait et ensuite le beurre fondu, mais refroidi.

(c) Ajoutez le zeste râpé d'une orange ou d'un citron, ou 1 c. à thé de vanille.

(d) Remplissez à moitié les lèchefrites beurrées et enfarinées et cuisez au four à 350° jusqu'à ce que le gâteau se détache des bords de la lèchefrite ou qu'une paille, enfoncée au plus profond, en sorte nette.

Ce gâteau (ainsi que le pain de Savoie) a une texture très drue: il est donc excellent pour petits fours ou pour petits gâteaux glacés au fondant.

Galette de gingembre

2 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de mélasse
1 tasse de lait sur
2 c. à soupe de gingembre
2 tasses de farine à pâtisserie
1 tasse de cassonnade
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de clous de girofle
1 c. à thé de bicarbonate de soude

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mêlez la mélasse, le sucre et le beurre fondu et battez bien.

(b) Alternez le lait caillé et la farine tamisée avec les ingrédients secs.

(c) Remplissez à moitié les lèchefrites beurrées et enfarinées et cuisez au four à 350°.

(d) Laissez refroidir dans la lèchefrite.

Cette galette fait un excellent pouding: on la coupe en carrés et on la sert avec une crème fouettée ou quelque autre sauce riche.

Gâteau blanc aux fruits

- 2 tasses de beurre (1 lb)
- 1 lb d'ananas confits et déchiquetés
- 2 tasses de sucre
- 4 tasses de farine à pâtisserie
- 8 œufs
- 1 noix de coco râpée, ou 2 tasses de coco déchiqueté, trempé pendant 1 heure dans du lait
- 1 lb de cerises confites coupées en deux
- 1 lb d'amandes blanchies et grillées coupées en deux sur la longueur
- ½ lb de citronnat tranché mince
- De l'eau de rose
- 1 tasse de cognac ou de jus de fruit

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mêlez 3 c. à soupe de brandy avec les fruits et 2 c. à soupe d'eau de rose avec les noix, et laissez tremper toute la nuit.

(b) Lavez le beurre dans l'eau de rose; réduisez-le en crème jusqu'à ce qu'il soit mousseux comme crème fouettée, et puis ajoutez le sucre graduellement, battant le mélange tout le temps.

(c) Ajoutez les jaunes d'œufs bien battus et continuez de le battre jusqu'à ce qu'ils soient très mousseux; incorporez le coco, en brassant le mélange.

(d) Mettez les fruits bien séchés et les noix dans la farine et tamisez un tiers de la farine dans la pâte. Ajoutez à peu près un tiers du liquide et alternez ensuite la farine et le liquide jusqu'à ce que les proportions soient entièrement épuisées.

(e) Ajoutez les blancs d'œufs battus jusqu'à consistance et battez la pâte jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur mousse.

(f) Remplissez à moitié les lèchefrites doublées de lourd papier ciré ou beurré et cuisez au four à 275° jusqu'à ce que le gâteau se détache des bords de la lèchefrite. La cuisson devra durer de trois à cinq heures d'après l'épaisseur.

Cette quantité fera quatre gâteaux de deux livres, ou deux de quatre livres. Couvert de glaçage à l'amande et enveloppé hermétiquement de papier ciré, il peut rester frais très longtemps. Ce gâteau peut être fait d'après la recette du pain de Savoie.

Gâteau foncé aux fruits

- 2 tasses de beurre (1 lb)
- 2⅔ tasses de cassonnade (1 lb)
- 12 œufs
- 1 tasse de mélasse
- 4 tasses de farine
- 1 lb d'amandes grillées, blanchies et coupées sur la longueur
- 2 lbs de raisin sec sans pepins
- 2 lbs de raisin sec Sultana
- Zeste tranché fin d'une orange confite
- Zeste tranché fin d'un citron confit
- 4 onces de chocolat fondu
- ¼ c. à thé de bicarbonate de soude
- 4 c. à thé de cannelle
- 4 c. à thé d'épices mêlées
- 1½ c. à thé de fleur de macis
- 1 muscade râpée
- 2 tasses de fraises en conserves, ou bien
- 1 tasse d'ananas confits
- 1½ lb de citronnat tranché mince
- 1 lb de raisin sec épépiné
- 1 tasse de cognac, cidre ou jus de fruit
- 1 lb de cerises confites, en moitiés ou entières

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Lavez les fruits avec soin et séchez-les sur un papier dans un four chaud. Réduisez le beurre en crème et battez jusqu'à ce qu'il soit léger comme crème fouettée, et puis incorporez, en battant, le sucre. Ajoutez les jaunes bien battus, et mettez ensuite tous les fruits lavés et séchés dans le tamis avec la farine et les autres ingrédients secs et tamisez un tiers de la farine dans le mélange. Ajoutez un tiers du liquide produit par le mélange du chocolat fondu avec le jus de fruit et la mélasse. Incorporez, alternativement, la farine et le liquide jusqu'à ce que les proportions soient épuisées.

(b) Ajoutez les fraises, en brassant (au cas où l'on ne fait pas usage de l'ananas) et ensuite les fruits enfarinés. Remplissez à moitié les lèchefrites doublées de lourd papier beurré et soumettez à la vapeur pendant 4 heures, et ensuite cuisez pendant 2 heures, au four à 275° ou bien cuisez pendant 4 heures au four à 275°. La cuisson à la vapeur donne une texture plus fraîche et doit être préférée, quand c'est possible.

Ce gâteau s'améliore en vieillissant, pourvu qu'il soit gardé dans une boîte de fer-blanc hermétique ou enterré dans la cassonnade.

"Election Cake" (fait au levain)

1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de sucre
2 c. à thé de sel
1 carré de levain
4 œufs
1 c. à thé de muscade
1½ c. à thé de bicarbonate de soude
2 tasses de raisin sec
1 tasse d'eau tiède

2½ tasses de farine
2 tasses de sucre, (cassonnade ou sucre blanc)
1 tasse de beurre
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe de zeste de citron râpé
½ c. à soupe de clou de girofle râpé
1½ tasse de farine

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Faites dissoudre le levain dans de l'eau tiède avec 1 c. à soupe de sucre et 1 c. à soupe de beurre fondu.

(b) Mêlez le sel avec 2½ tasses de farine et incorporez le liquide en battant; laissez reposer toute la nuit ou à peu près six heures, alors que le mélange devrait avoir doublé de volume.

(c) Pétrissez la pâte pendant quelques minutes; puis ajoutez la tasse de beurre, réduite en crème avec 2 tasses de sucre, l'œuf battu, le raisin sec, le jus et le zeste du citron; pétrissez bien ou battez selon le besoin. Ajoutez le bicarbonate de soude au reste de la farine et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien élastique. Mettez dans des lèchefrites à pains et laissez lever jusqu'à ce que le volume en soit doublé,— à une température allant de 70 à 90 degrés. Cuisez, une fois que la pâte a bien levé, à 350° pendant plus d'une heure.

Ce gâteau se conserve frais longtemps.

Gâteau à la compote aux pommes

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
1 œuf
1½ tasse de compote aux pommes (sucrée)
2 c. à thé de vanille

1 tasse de noix hachées
1 tasse de raisin sec haché
½ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de clou de girofle
2 tasses de farine



1—GATEAU AU CHOCOLAT (page 230) 2—GATEAU SUNSHINE DECORE DE GLACE AU BEURRE (pages 237 et 246)
3—GATEAU DES ANGES (page 238)
5—GATEAU AUX DATTES (page 230) 5—GATEAU A L'ORANGE (page 229)

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Réduisez en crème le beurre jusqu'à ce qu'il soit aussi léger que crème fouettée.

(b) Incorporez le sucre graduellement en battant le mélange.

(c) Ajoutez l'œuf bien battu.

(d) Commencez à incorporer les ingrédients secs tamisés, et alternez ensuite la farine et la compote aux pommes jusqu'à ce que les proportions soient épuisées.

(e) Incorporez, en brassant, les fruits et les noix enfarinés.

(f) Remplissez à moitié la lèchefrite beurrée et enfarinée et cuisez au four à 350° pendant à peu près une heure, ou jusqu'à ce qu'une paille, enfoncée au plus profond, en sorte nette.

Gâteau aux noix grenobles.
4 oeufs-blanc-
1½ tasse sucre
½ t. de beurre
¾ tas. de lait
2 t. farine
1 c. à thé crème tartre
½ c. à thé soda.
1 t. noix grenobles hachées.

Défaites bien le beurre et le sucre ensemble, ajoutez les blancs d'oeufs battus en neige puis le lait. Tamisez la farine, la crème de tartre et le soda ensemble deux fois, puis ajouter du reste le mélange et brassez bien le tout avant d'y mettre les noix. Faite cuire dans un fourneau modérément chaud 40 minutes ou plus.

Gâteau éponge

Gâteau roulé à la gelée ou
(gâteau éponge à l'eau chaude)

2 œufs
4 c. à soupe d'eau chaude
1 tasse, moins 2 c. à soupe de farine à pâtisserie
1½ c. à thé de poudre à pâte
¾ tasse de sucre
½ c. à thé d'extrait de citron
¼ c. à thé de sel

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Aux jaunes bien battus, ajoutez la moitié du sucre et battez bien le mélange; ajoutez l'eau bouillante et le reste du sucre et battez bien.

(b) Ajoutez la farine tamisée avec les ingrédients secs; puis incorporez ***en pliant*** les blancs d'œufs battus jusqu'à bonne consistance; et, pour un rouleau à la gelée, versez la pâte dans un moule peu profond doublé de papier beurré.

(c) Cuisez au four à 350° jusqu'à ce que la pâte devienne jaune paille à peu près 12 minutes; puis retournez le gâteau soit sur un linge humide, soit sur un papier saupoudré de sucre en poudre tamisé. Découpez les bords; étendez la gelée battue et roulez aussi vite que possible.

Précaution à prendre: Eviter d'étendre la pâte en couche trop épaisse, car il serait difficile de faire le rouleau. Veillez à ce que la cuisson soit juste à point; dès que le gâteau est ferme au toucher, retirez-le du four et retournez-le.

Gâteau éponge à l'eau froide

3 œufs
1½ tasse de sucre
2 tasses de farine à pâtisserie
½ c. à thé de sel
Zeste râpé d'un citron
8 c. à soupe d'eau froide
2 c. à thé de poudre à pâte

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les jaunes avec une batteuse Dover jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment épais et de la couleur du citron.

(b) Ajoutez 4 c. à soupe d'eau froide et continuez à battre.

(c) Ajoutez le sucre, le zeste de citron et une tasse de farine, et battez vigoureusement.

(d) Ajoutez 4 c. à soupe d'eau froide et une autre tasse de farine avec la farine et la poudre à pâte. Battez durant trois ou quatre minutes.

(e) Incorporez les blancs d'œufs battus jusqu'à bonne consistance et remplissez à moitié un moule tubulaire non beurré.

(f) Cuisez pendant à peu près 45 minutes dans un four froid dont on laissera la température s'élever à 350°. Quand il est cuit, ce gâteau ne garde pas l'empreinte du doigt, mais rebondit au toucher.

Gâteau éponge (à la fécule de pommes de terre)

4 œufs	1 c. à thé de poudre à pâte
¾ tasse de sucre	2 c. à thé de jus de citron
¾ tasse de farine de pommes de terre	½ c. à thé de vanille

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les œufs entiers avec le sucre dans un bol, posé dans l'eau bouillante, jusqu'à ce que le mélange soit tiède; puis retirez du feu et continuez à le battre jusqu'à ce que léger comme crème fouettée.

(b) Une fois refroidi, incorporez la farine de pommes de terre, tamisée avec la poudre à pâte; incorporez, en brassant très légèrement, le jus de citron, et remplissez à moitié un tube ou une lèchefrite peu profonde.

(c) Cuisez au four à 350° jusqu'à ce que le gâteau rebondisse au toucher.

On peut donner de la saveur à ce gâteau en y ajoutant soit ½ c. à thé de vanille, soit 2 c. à thé de zeste râpé d'orange ou de citron.

Gâteau Sunshine

½ tasse de jaunes d'œufs	5 c. à soupe d'eau
¾ tasse de blancs d'œufs	⅛ c. à thé de sel
1 tasse de farine Swansdown	1 c. à thé de vanille
¾ c. à thé de crème de tartre	1 c. à thé d'extrait d'amande
1¼ tasse de sucre	

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Battez les blancs d'œufs sur un plat avec une batteuse de broche jusqu'à ce qu'ils soient assez consistants pour tenir la cuiller debout.

(b) Cuisez le sucre et l'eau ensemble à 240° et versez très lentement, en un jet fin, sur les blancs d'œufs, en battant le mélange tout le temps.

(c) Laissez le mélange refroidir à fond, et puis incorporez en pliant les jaunes d'œufs bien battus et ajoutez l'essence.

(d) Amalgamez, aussi délicatement que possible, la farine tamisée avec la crème de tartre.

(e) Remplissez à moitié une lèchefrite tubulaire de grande dimension.

(f) Mettez dans un four parfaitement froid, si votre fourneau est au gaz ou à l'électricité, et laissez la température s'élever à 300°, — pas plus haut, — et comptez 50 minutes.

(g) A la fin de ce temps, retirez le gâteau du fourneau; retournez-le, posez-le sur le tuyau d'un entonnoir et laissez-le refroidir pendant une demi-heure.

(h) Passez la spatule autour des bords et faites sortir le gâteau du tube en le secouant.

Ce gâteau se garde frais longtemps dans une boîte de fer-blanc hermétiquement fermée.

Gâteau des Anges

1 tasse de blancs d'œufs, (8 à 10)	1 c. à thé de crème de tartre
1 tasse de farine Swansdown	1 pincée de sel
1½ tasse de sucre granulé	1 c. à thé d'extrait d'amande
	1 c. à thé de vanille

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Ajoutez le sel aux blancs d'œufs et battez avec batteuse de broche sur un grand plat jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez la crème de tartre et continuez à battre jusqu'à ce que les blancs soient assez consistants pour tenir la cuiller debout.

(b) Incorporez le sucre, — en pliant, — 2 c. à soupe à la fois.

(c) Incorporez la farine, en la tamisant au-dessus des blancs d'œufs, à peu près 2 c. à soupe à la fois.

(d) Incorporez l'essence, en brassant très légèrement.

(e) Remplissez à moitié de grandes lèchefrites tubulaires non beurrées.

(f) Mettez dans un four parfaitement froid, (si ce four est au gaz ou à l'électricité), et laissez la chaleur monter à 300°; gardez cette température uniforme et cuisez 50 minutes.

(g) A la fin de ce temps, retirez du four, et retournez sur un entonnoir; laissez refroidir une demi-heure, puis libérez les bords au moyen de la spatule, et démoulez en secouant le moule.

REMARQUE: Le gâteau "Sunshine" et le gâteau des anges, s'ils sont cuits dans des fours à bois ou à charbon, doivent être mis au four à 300° et doivent y être laissés 15 minutes de plus que dans un four à gaz ou à l'électricité.

Petits Gâteaux

Choux à la crème ou éclairs

4 c. à soupe de beurre ou 3 c. à soupe de "shortening végétal	½ tasse d'eau
½ tasse de farine à pain	2 gros ou 3 petits œufs
	½ c. à thé de carbonate d'ammoniaque (Ammoniaque du boulanger)

FAÇON DE PROCEDER:

(a) Mettez la graisse et l'eau dans une casserole sur le poêle. Quand le mélange bout à gros bouillons, ajoutez toute la farine à la fois avec l'ammoniaque écrasée, et brassez jusqu'à ce que le mélange se détache des bords du poêlon et s'attache à la cuiller.